

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Державний біотехнологічний університет
Освітня програма	63490 Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів
Рівень вищої освіти	Магістр
Спеціальність	181 Харчові технології

Відомості про самооцінювання є частиною акредитаційної справи, поданої до Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти для акредитації зазначеної вище освітньої програми. Відповідальність за підготовку і зміст відомостей несе заклад вищої освіти, який подає програму на акредитацію.

Детальніше про мету і порядок проведення акредитації можна дізнатися на вебсайті Національного агентства – <https://naqa.gov.ua/>

Використані скорочення:

ID	ідентифікатор
ВСП	відокремлений структурний підрозділ
ЄДЕБО	Єдина державна електронна база з питань освіти
ЄКТС	Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система
ЗВО	заклад вищої освіти
ОП	освітня програма

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	6459
Повна назва ЗВО	Державний біотехнологічний університет
Ідентифікаційний код ЗВО	44234755
ПІБ керівника ЗВО	Кудряшов Андрій Ігорович
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	https://biotechuniv.edu.ua/

2. Посилання на інформацію про ЗВО (ВСП ЗВО) у Реєстрі суб'єктів освітньої діяльності ЄДЕБО

<https://registry.edbo.gov.ua/university/6459>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	63490
Назва ОП	Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Магістр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Бакалавр, Магістр (ОКР «спеціаліст»)
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Кафедра технології м'яса
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Кафедра європейських мов, кафедра фізики та математики, кафедра економіки та бізнесу, кафедра харчових технологій в ресторанній індустрії
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	61051, м. Харків, вул. Ключківська, 333
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	405012
ПІБ гаранта ОП	Гринченко Наталя Геннадіївна
Посада гаранта ОП	Завідувач кафедри
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	0973750101@biotechuniv.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(097)-375-01-01
Додатковий телефон гаранта ОП	<i>відсутній</i>

Форми здобуття освіти на ОП	Термін навчання
заочна	1 р. 4 міс.
очна денна	1 р. 4 міс.

4. Загальні відомості про ОП, історію її розроблення та впровадження

Історія ОПП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» бере початок у ХДУХТ, де вона неодноразово модернізувалася, змінювала свою назву та зміст відповідно до вимог ринку праці й запитів роботодавців. Саме тут було закладено підґрунтя для підготовки фахівців, здатних поєднувати класичні промислові підходи з новими напрямками харчових технологій. Після реорганізації та створення ДБТУ програма отримала новий імпульс розвитку. У 2024 році вона була офіційно започаткована під сучасною назвою з акцентом на підтримку малого та середнього бізнесу у сфері крафтового та промислового виробництва. Було оновлено її структуру, введено сучасні ОК, розширено вибіркову частину, посилено практичну спрямованість і міжнародний вимір. Фокус програми полягає у поєднанні промислових технологій із крафтовими підходами, що робить її унікальною серед подібних освітніх програм в Україні та забезпечує підготовку фахівців для різних сегментів ринку. Програму розроблено у співпраці з роботодавцями та з урахуванням опитувань випускників і здобувачів. У результаті визначено потребу у фахівцях нового покоління, здатних поєднувати класичні промислові технології з інноваційними крафтовими підходами, орієнтованими на сучасний ринок. ОП було розроблено проектною групою (<https://surl.lu/afyujm>) у складі: гарант програми: Гринченко Н.Г., д.т.н., доцент, завідувачка кафедри технології м'яса; проектна група: Онищенко В.М., д.т.н., доцент, професор кафедри технології м'яса; Желева Т.С., к.т.н., доцент кафедри технології м'яса. Програма проходила опрацювання групою удосконалення, до складу якої додатково увійшли роботодавці: Стойка В.М., заступник директора з виробництва ТОВ «СМК»; Вітанова О.Д., начальник виробництва ТОВ «КФС»; здобувачі: Хабенко У.В. здобувач ВО, студент 1 курсу денної форми навчання; Шириня Н.І., здобувач ВО, студент 1 курсу заочної форми навчання. За результатами обговорення на ОП одержано рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів (<https://surl.lu/qdjrrt>): Некрасова П.О., д.т.н., професор, завідувача кафедри технології жирів та продуктів бродіння НТУ «ХПІ» та Махотки О.І., директора ТОВ «СМК», м. Харків. У відгуках відзначається актуальність та інноваційність змісту програми, її практична спрямованість і відповідність сучасним вимогам харчової галузі. Експерти підкреслюють логічність структури та узгодженість освітніх компонентів із заявленими результатами навчання. Програма ґрунтується на чинному Стандарті вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» та внутрішніх нормативних документах університету, що регулюють її структуру, зміст і якість. Серед особливостей реалізації – співпраця з виробничими підприємствами, проходження практик на сучасних базах, акцент на інноваційних технологіях та системах управління якістю і безпечністю. ОП удосконалюється в процесі реалізації завдяки регулярному оновленню змісту, залученню практиків та інтеграції результатів наукових досліджень кафедри

5. Інформація про контингент здобувачів вищої освіти на ОП станом на 1 жовтня поточного навчального року у розрізі форм здобуття освіти та ліцензійний обсяг за ОП

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	З	ОД	З
1 курс	2025 - 2026	120	5	3	0	0
2 курс	2024 - 2025	155	10	5	0	0

Умовні позначення: ОД – очна денна; ОВ – очна вечірня; З – заочна; Дс – дистанційна; М – мережева; Дл – дуальна.

6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	програми відсутні
перший (бакалаврський) рівень	52589 Харчові технології в ресторанній індустрії 52590 Технології харчових продуктів тваринного походження 63489 Технології харчових виробництв 52591 Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів 52592 Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу 52485 Харчові технології
другий (магістерський) рівень	52523 Технології зернопродуктів та зернові ресурси 52569 Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу 52594 Дієтичне харчування і харчова безпека

	63490 Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів 52567 Технології харчових продуктів тваринного походження 52568 Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів 52595 Харчові технології в ресторанній індустрії
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	52549 Харчові технології

7. Інформація про площі приміщень ЗВО станом на момент подання відомостей про самооцінювання, кв. м.

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	47994447	47856166
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	47994447	47856166
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0
Приміщення, здані в оренду	0	0

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

- ☐ щодо ОП, яка реалізується у базовому ЗВО – без урахування приміщень ВСП;
- ☐ щодо ОП, яка реалізується у ВСП – лише щодо приміщень даного ВСП.

8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	Освітньо_професійна_програма_2024_рік.pdf	77Bj1L68SxOvJVZnG4WwVvCpAEQd8XPdyvovUkt6w8s=
Навчальний план за ОП	Навчальний_план_підготовки_фахівців_2024_року_вступу,_денна_форма.pdf	D4omLG/O4JqbOedim8dhmS3STEdTMRlOkkMpRvmmh9U=

1. Проєктування освітньої програми

Чи освітня програма дає можливість досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти? Якщо стандарт вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти відсутній, поясніть, яким чином визначені ОП програмні результати навчання відповідають вимогам Національної рамки кваліфікацій для відповідного кваліфікаційного рівня?

ОП побудована так, щоб забезпечити досягнення всіх результатів навчання, визначених стандартом ВО за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня (<https://surl.li/jvcatq>), (затверджено Наказом МОН України від 22.10.2020 р. №1295)

Зокрема, стандарт передбачає набуття інтегральної компетентності – здатності розв'язувати складні задачі дослідницького та інноваційного характеру у сфері харчових технологій. Це відображено у структурі програми через: –ОК науково-дослідного спрямування, зокрема дисципліни, які формують навички постановки експерименту, аналізу результатів, створення нових продуктів; – практико-орієнтовані ОК, де здобувачі опановують інноваційні технології переробки та методи контролю якості, що дає змогу застосовувати інноваційні рішення у виробничих умовах; –дослідницькі проєкти (курсові роботи) та кваліфікаційну роботу, спрямовані на розв'язання конкретних науково-технологічних проблем і розробку нових видів продукції чи технологічних процесів; – співпрацю з роботодавцями, які надають тематику досліджень, що відображають реальні потреби галузі. У структурі ОП ці компоненти логічно поєднані у єдину структурно-логічну схему. Для кожної групи компетентностей у структурі ОП визначені програмні результати навчання, які корелюють із положеннями стандарту. Це забезпечує логічний зв'язок: цілі – компетентності – результати навчання – зміст дисциплін. Як розвиток ОП у 2025 році запроваджено додаткові СК 7,8 та відповідно ПР12,13

Чи зміст освітньої програми враховує вимоги відповідних професійних стандартів (за наявності)?

На сьогодні професійних стандартів, дотичних до ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» не затверджено. Зміст програми узгоджено з вимогами державного стандарту вищої освіти за відповідною спеціальністю, який слугує нормативною підставою для присудження кваліфікації за результатами сформованих у здобувачів компетентностей і ПРН. Також при розробці ОП орієнтувалися на міжнародні та національні галузеві

нормативи, а також вимоги роботодавців, і релевантні професійні стандарти у суміжних сферах.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням потреб заінтересованих сторін (стейкхолдерів)?

- здобувачі вищої освіти та випускники програми

Перед затвердженням ОП її проект оприлюднюється на офіційному веб-сайті (<https://surl.li/temrwx>). Рівень задоволеності якістю ОП визначається на основі анкетування та опитування здобувачів освіти (<https://surl.li/idiwxu>). Структура анкет охоплює оцінку відповідності змісту ОП освітнім і професійним потребам, актуальності ВК, організації практичної підготовки, якості викладання. Результати враховуються під час перегляду змісту програми, що забезпечує відображення інтересів здобувачів у її подальшому вдосконаленні.

Додатково здобувачі беруть участь у роботі робочої групи з розробки ОП, де мають можливість висловлювати пропозиції та брати участь в обговоренні змін, що сприяє відповідності програми їхнім потребам та очікуванням. Під час засідань робочої групи здобувачі мають можливість вносити пропозиції щодо вдосконалення ОП. Зокрема, Голобородова Ю. наголосила на важливості формування компетентностей з презентації результатів досліджень та підготовки матеріалів до публікацій. Цю рекомендацію враховано у СК8 та ПР13, а також внесено зміни до ОК1.8 «Методологія та організація наукових досліджень».

Випускники беруть участь через зворотний зв'язок під час опитувань (<https://surl.li/ekwizw>) та участі у заходах щодо обговорення ОП (<https://surl.li/oslcft>). Випускник 2024 р. Крилов В. запропонував включити формування навичок зі створення алгоритмів розробки нових продуктів. Це стало підставою для введення СК7 та ПР12, а також коригування змісту ОК1.9 «Конструювання харчової продукції»

- роботодавці

Роботодавці харчової, зокрема м'ясопереробної галузі, активно долучаються до формування змісту освітньої програми через:

- укладання договорів про співпрацю, що передбачають проведення виїзних занять, виробничої і переддипломної практик на підприємствах, де здобувачі набувають досвіду (<https://surl.li/hotuqv>);
- участь у групі удосконалення ОП, а також при їх рецензуванні;
- конкретизація вимог до компетентностей випускників з урахуванням актуальних потреб виробництва;
- надання пропозицій щодо актуальності ВК;

- участь у Раді роботодавців, що дозволяє систематично отримувати зворотний зв'язок від представників бізнесу щодо змісту освітньої програми, актуальності освітніх компонентів і практичної підготовки здобувачів (<https://surl.li/iergho>);

- спільні освітньо-наукові заходи (конференції <https://surl.li/lvgauk>, семінари, тренінги тощо), під час яких представники бізнесу діляться актуальними практиками та запитами ринку.

При вдосконаленні ОП було отримано позитивні рецензії-відгуки <https://surl.li/mnqrk> від директорки ТОВ «Салтівський м'ясокомбінат». У 2024 р до обговорення ОП були залучені представники СМК, у 2025 – ТОВ «СМК», ТОВ «Екопродукт 2017» (<https://surl.li/uaplob>), ТОВ «ФУД-АРОМА» (<https://surl.li/kgidfr>) та ТОВ «АРОМАСПЕЙС». Роботодавці беруть участь у захисті кваліфікаційних робіт і виступають ініціаторами їх тематики, що дає змогу орієнтувати дослідження на реальні виробничі завдання та забезпечувати подальшу апробацію отриманих результатів у практичних умовах

- академічна спільнота

При формулюванні цілей та програмних результатів навчання ОП було враховано інтереси академічної спільноти, наукові інтереси якої є дотичними до освітніх компонентів освітньої програми.

Зокрема, викладачі профільних кафедр беруть участь у розробленні та періодичному перегляді освітньої програми, забезпечуючи відповідність навчальних планів сучасним науковим досягненням. У підсумку таких обговорень рекомендовано розширити перелік вибіркового освітніх компонентів, включивши до нього дисципліну «Лідерство і тренінги особистісного розвитку».

До обговорення ОП було залучено також представників академічної спільноти інших ЗВО. Зокрема одержано рецензії на ОП у 2024 р від завідувача кафедри технології жирів та продуктів бродіння НТУ «ХПІ» Некрасова П.О., у 2025 році – від завідувача кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів НУХТ Пасічного В.М. В рамках рецензій запропоновано доповнити спеціальні компетенції додатковими, які б сприяли формуванню у здобувачів здатності комплексно підходити до розробки інноваційних технологічних рішень. Дана пропозиція реалізована в ОП 2025 року.

- інші стейкхолдери

Окрім академічної спільноти та роботодавців, при визначенні мети освітньої програми та програмних результатів навчання враховуються потреби й інших стейкхолдерів.

1. Професійні асоціації та галузеві об'єднання «Українське товариство товарознавців та технологів» <https://surl.li/xpyjwf>, Асоціація «М'ясна галузь» <https://surl.li/ipmaao>, Торгово-промислова палата <https://uccr.org.ua/> тощо). Професійні об'єднання формують запити на фахівців, їх кваліфікацію та компетентності. Ці вимоги безпосередньо інтегруються у програмні результати навчання, зокрема у компетентності щодо безпечності, якості, технологічних інновацій та менеджменту у харчовій промисловості тощо.

2. Державні органи та регіональні інституції (обласні департаменти освіти <http://www.kharkivsvita.net.ua/> й агропромислового розвитку <https://surl.li/lrvhgi>, органи місцевого самоврядування). Їхні стратегічні документи та програми розвитку враховуються при визначенні регіональної специфіки й кадрових потреб у харчовій промисловості.

Під час розроблення ОП, обов'язкових і вибіркових дисциплін, результатів навчання здобувачів та інших складових ОП враховуються пропозиції зацікавлених сторін. Інформація щодо даного процесу доступна у відкритому доступі <https://surl.li/fgcobw>, що дає змогу всім охочим висловити свої пропозиції щодо її вдосконалення.

Чи мета освітньої програми відповідає місії та стратегії закладу вищої освіти?

Мета освітньої програми спрямована на реалізацію місії та стратегії ДБТУ, яка полягає у створенні університету європейського рівня, інноваційного типу, з високим рейтингом та розвинутою інфраструктурою з метою задоволення ціннісних очікувань усіх стейкхолдерів (зацікавлених сторін), в тому числі, для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавр, магістр, освітньо-наукового ступеня доктора філософії – елітна освіта, що створює умови для творчого розвитку, освітньої мобільності та міжнародного визнання. (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2022/04/norm-b-strat.pdf>)

Цілі ОП відповідають стратегії розвитку ДБТУ, що полягає у Підготовка конкурентоспроможних, висококваліфікованих фахівців у галузі м'ясопереробної промисловості, які володіють інтегральними, загальними та фаховими компетентностями, здатні застосовувати системні знання для розв'язання складних виробничо-технологічних і науково-дослідних завдань з проектування, розроблення, впровадження та оптимізації промислових і крафтових технологій виробництва м'яса та м'ясопродуктів.

Програма орієнтована на формування професійної спроможності випускника ефективно діяти в умовах інноваційного розвитку галузі, мінливості ринкового середовища та невизначеності вимог, забезпечуючи якість, безпечність і автентичність продукції відповідно до очікувань споживачів і стейкхолдерів

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку науки і спеціальності?

Мета ОП та програмні результати навчання формуються з урахуванням сучасних тенденцій розвитку науки, технологій і спеціальності. Це забезпечується аналізом стану та перспектив харчової промисловості, зокрема м'ясопереробної галузі, а також результатами наукових досліджень викладачів і міжнародного досвіду. У процесі розроблення та оновлення ОП враховуються глобальні тренди: поширення крафтових технологій, застосування інноваційних методів переробки, впровадження систем управління якістю та безпечністю, використання біотехнологій, підвищення енергоефективності й екологічності виробництва.

Програмні результати навчання спрямовані на формування у випускників здатності вирішувати складні виробничі та дослідницькі завдання відповідно до вимог ринку праці й міжнародних стандартів. Регулярний моніторинг освітнього середовища, консультації з роботодавцями та залучення галузевих експертів забезпечують своєчасне оновлення цілей програми. Це дозволяє здобувачам отримувати не лише фундаментальні знання, а й актуальні компетентності для роботи в умовах динамічного розвитку галузі. Коригування ПРН здійснюється на основі рекомендацій роботодавців і експертів, що забезпечує адаптацію змісту до потреб промислового та крафтового виробництва м'яса і м'ясопродуктів.

Важливим чинником підтримки актуальності ОП є підвищення кваліфікації викладачів через стажування, участь у наукових конференціях та проєктах, що гарантує сучасний рівень викладання і практичної підготовки здобувачів.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку ринку праці, галузевого та регіонального контексту?

З огляду на державні пріоритети у сфері освіти та харчової промисловості, при формуванні мети та програмних результатів навчання освітньої програми враховано: Стратегія продовольчої безпеки України до 2027 року (<https://surl.cc/ahszwa>), План заходів <https://surl.li/thusez> із гарантування продовольчої безпеки під час воєнного стану визначає першочергові завдання у сфері агропродовольчого виробництва, серед яких ключовим є кадрове забезпечення підприємств, здатних оперативно адаптуватися до кризових умов.

У регіональній площині Харківської області стратегічні документи також підтримують цей підхід. Наприклад, Стратегія розвитку Харківської області на 2021–2027 роки <https://surl.li/axkwwa> акцентує увагу на необхідності модернізації освітньої системи з врахуванням пріоритетів інноваційного розвитку регіону, створення технологічних та освітніх платформ у співпраці з бізнесом і промисловістю <https://surl.li/mccmxx> У Програмі соціально-економічного розвитку Харківської області (<https://surl.li/dkgqxl>) передбачено, що освітні заходи мають реалізовуватись із урахуванням галузевих пріоритетів, потреб локального бізнесу й регіонального кадрового потенціалу.

Враховання законодавчих документів різних рівнів гарантує, що випускники програми будуть конкурентоспроможні в місцевому й національному ринках праці, здатні задовольняти реальні потреби регіонального виробництва та галузі.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням досвіду аналогічних вітчизняних освітніх програм?

На кафедрі здійснюється постійний моніторинг ОП вітчизняних ЗВО.

При розробленні мети та програмних результатів навчання ОП «Промислові і крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» враховано досвід провідних українських закладів вищої освіти, що здійснюють підготовку фахівців за спеціальністю 181 «Харчові технології». Аналіз освітніх програм НУХТ (м. Київ), ОНТУ (м. Одеса), НУБіП України (м. Київ) та ПУЕТ (м. Полтава) дозволив виокремити низку сильних сторін, інтегрованих у структуру та результати навчання нової ОП.

Національний університет харчових технологій <https://surl.li/tszyyx> (НУХТ, м. Київ). Програми НУХТ демонструють високий рівень варіативності та інноваційності, зокрема через модулі з моніторингу виробничих процесів, моделювання та оцінки якості, сучасних пакувальних рішень і технологій інтенсифікації. Цей досвід знайшов

відображення у формуванні мети ОП, а також ОК 1.5, ОК 1.6 та вибіркового дисциплінах. Також ураховано спеціалізовані підходи (крафтові напрями тощо), що забезпечує зв'язок із реальними ринковими практиками. Одеський національний технологічний університет <https://surl.li/uxffrv> (ОНТУ, м. Одеса). Важливою особливістю є інтеграція технологій м'яса та риби, системний акцент на безпечності харчових продуктів та стандартизації. Досвід ОНТУ також підкреслює необхідність практико-орієнтованої підсумкової атестації (вконання робіт на замовлення стейкхолдерів, виїзні захисти КР), що враховано у форматі кваліфікаційних робіт (ОК 2.3). Національний університет біоресурсів і природокористування України <https://surl.li/blrbui> (НУБіП, м. Київ). Програми НУБіП характеризуються фокусом на ресурсозбереженні та сталому розвитку у харчових технологіях. Це було використано для формування результатів навчання, пов'язаних зі зменшенням виробничих втрат, утилізацією побічних продуктів, впровадженням енергоощадних режимів. Полтавський університет економіки і торгівлі <https://surl.li/ovmelh> (ПУЕТ, м. Полтава). Особливістю програми ПУЕТ є чітка виробнича спрямованість та оптимізація технологічних процесів із використанням методів планування експерименту й статистичного контролю. Цей підхід враховано у формуванні ПР, які орієнтовані на застосування сучасних методів досліджень у технологіях м'яса. Також ураховано позитивний досвід ПУЕТ та посилено співпрацю з регіональними підприємствами, що забезпечує актуальність тематики практик і досліджень в рамках кваліфікаційних робіт.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням досвіду аналогічних іноземних освітніх програм?

При розробленні освітньої програми враховувався досвід підготовки здобувачів у провідних європейських та американських університетах, що спеціалізуються у сфері харчових технологій, на якості та безпечності харчових продуктів: Poznań University of Life Sciences <https://surl.li/iqomgy>, Польща, Warsaw University of Life Sciences <https://surl.li/lngskq>, м. Варшава, Польща, The University of Food Technology <https://surl.li/tkkeh>, м. Пловдив, Болгарія, University of Valladolid, Вальядолід, Іспанія, Polytechnic University of Valencia <https://surl.li/lmrque>, м. Валенсія, Іспанія, TU <https://surl.li/rjmrpl> Дублін, Ірландія, University of Aveiro <https://surl.li/hkzjhi>, м. Авейру, Португалія, Institute of Food Technologists <https://surl.li/nodsqw>, США, Чикаго, University of Hohenheim <https://surl.li/zzbxfy>, Німеччина

Так досвід магістерської програми MSc in Food Science and Nutrition Познанського університету, що охоплює тематику технологій харчових продуктів, контролю якості та безпеки, стала підґрунтям для створення ВД «Технології м'ясних продуктів функціонального призначення»

Магістерська програма «Food Quality Control (FQC)» (м. Пловдив) зосереджена на детальному вивченні сучасних підходів до управління якістю та безпечністю харчових продуктів. Її ключові положення були використані під час формування змісту освітнього компонента ОК 1.6, зокрема в частині впровадження актуальних міжнародних систем контролю якості харчової продукції

Магістерська програма Sc Food Science and Technology університету Німеччини, що зосереджена на інноваційних технологіях, сталому розвитку, альтернативних сировинних ресурсах та екологічних рішеннях у харчовій галузі, знайшла своє відображення в ОК 1.5 та ОК 1.9.

Магістерська програма MSc Sustainable Food Safety Management Ірландського університету, що інтегрує науковий, регуляторний та екологічний підходи до управління безпечністю харчових продуктів у контексті сталого виробництва, була предметом ґрунтовного аналізу під час формування особливостей та визначення мети ОП. Її концептуальні положення, стали основою для врахування у змісті ОП положень щодо підготовки фахівців, здатних забезпечувати якість і безпечність продукції відповідно до принципів сталого розвитку та глобальних тенденцій харчової індустрії.

IFT (Institute of Food Technologists) – професійна спільнота, яка пропонує багато освітніх і професійних ресурсів, що було враховано під час розробки ОП. Зокрема ВД Інноваційні технології пакування та зберігання м'яса та м'ясопродуктів має певні блоки (Механізми і закономірності впливу способів і засобів пакування на споживні властивості м'яса і м'ясопродуктів в процесі їх життєвого циклу), що представлено в рамках цих ресурсів. В освітню програму інтегровано сучасні підходи до навчання, орієнтовані на розвиток практичних компетентностей, зокрема зміст вибіркової дисципліни Харчові добавки: технології та застосування розширено за рахунок розділу «Основні групи харчових добавок та їх функціональне призначення»

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

90

Яким є обсяг освітніх компонентів (у кредитах ЄКТС), спрямованих на формування компетентностей, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти (за наявності)?

66

Який обсяг (у кредитах ЄКТС) відводиться на дисципліни за вибором здобувачів вищої освіти?

24

Продемонструйте, що зміст ОП відповідає предметній області заявленої для неї спеціальності (спеціальностям, якщо освітня програма є міждисциплінарною)?

ОП розроблено згідно Положення про освітні програми ДБТУ (<https://surl.lu/zbblii>). Зміст ОП базується на описі галузі знань і спеціальності, що викладено у Стандарті вищої освіти України за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти. Об'єктами вивчення та діяльності магістрів за ОП є науково-дослідна, педагогічна, організаційно-технологічна, проектно-технологічна, організаційно-управлінська системи функціонування харчових підприємств усіх форм власності за невизначеності умов і вимог

ОП спрямована на підготовку висококваліфікованих фахівців у сфері технологій м'яса та м'ясопродуктів, які мають необхідні компетенції для професійної діяльності, здатні використовувати сучасне лабораторне і технологічне обладнання, інформаційні технології, виконувати проектно-технологічні і науково-дослідні роботи, пов'язані з технологічними процесами, розробкою та впровадженням нових та удосконалених технологій

Особливістю ОП є підготовка магістра, який володітиме фундаментальними та професійно-орієнтованими знаннями з технологій м'ясних продуктів промислового та крафтового виробництва, та передбачає поглиблену теоретичну та практичну підготовку до проектно-технологічних, виробничо-технологічних, науково-дослідних робіт з використанням новітніх досягнень. ОП базується на багаторічному досвіді університету з підготовки фахівців для м'ясної галузі.

ОП включає обов'язкові компоненти, в яких передбачається поглиблене вивчення інноваційної та дослідницької складової харчових технологій з фокусом на промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів. Теоретичний зміст предметної області представлений науковими концепціями, категоріями, принципами, методами і технологіями та реалізований через освітні компоненти:

- теоретико-методологічні та прикладні аспекти промислових та крафтових технологій м'яса та м'ясопродуктів – ОК 1.5, ОК 1.8, ОК 2.1, ОК 2.2, ОК 2.3;
- ґрунтовні уявлення про структуру, управління та оптимізацію технологічних процесів, принципи конструювання нових технологій – ОК 1.1, ОК 1.4, ОК 1.7, ОК 1.9, ОК 2.1, ОК 2.2, ОК 2.3;
- методологія організації та контролювання відповідного рівня якості та безпечності продукції харчових підприємств м'ясної галузі – ОК 1.6, ОК 2.1, ОК 2.2, ОК 2.3;
- організаційні принципи функціонування підприємств м'ясної галузі та алгоритми впровадження інновацій у їх виробничу діяльність – ОК 1.2, ОК 1.3, ОК 2.1, ОК 2.2, ОК 2.3;
- науково-методичні засади дослідницько-інноваційної діяльності – ОК 1.1, ОК 1.8, ОК 2.3;
- методологія викладацької діяльності – ОК 1.2, ОК 1.8, ОК 2.3;
- виконання проектно-технологічних і науково-дослідних робіт, пов'язаних із дослідженням технологічних процесів, впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій харчової продукції на підприємствах м'ясної галузі, – ОК 1.2, ОК 1.7, ОК 2.1, ОК 2.2, ОК 2.3.

Вибіркові компоненти поглиблюють, розширюють нормативні результати навчання

Яким чином здобувачам вищої освіти забезпечена можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії?

В ДБТУ здобувачам забезпечена можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії, яку регламентують ЗУ «Про освіту», «Положення про організацію освітнього процесу в ДБТУ» (<https://surl.li/ibjnjn>), «Положення про порядок обрання здобувачами освіти вибіркових навчальних дисциплін у ДБТУ» (<https://surl.li/ibjnjn>).

Індивідуальна освітня траєкторія за ОП формується шляхом вільного вибору здобувачами ВК в обсязі 24 кредитів ЄКТС, що становить 27% загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для ОП. Процедура формування індивідуальної освітньої траєкторії студента реалізується через індивідуальний вибір навчальних дисциплін з переліку, розміщеного на сайті (<https://surl.li/arqfzl>), де є можливість ознайомлення із переліком та силабусами вибіркових дисциплін для детального обґрунтування вибору. Здобувач має можливість самостійно вивчати зміст освітніх компонентів опануванням теорії та виконанням індивідуальних завдань на дистанційній платформі (<http://moodle.btu.kharkiv.ua/my/courses.php?lang=uk>), обирати теми курсових та кваліфікаційних робіт, бази практики, за погодженням із науковим керівником, кафедрою, деканатом.

Крім того, студенти можуть реалізовувати право на внутрішню й міжнародну академічну мобільність, неформальну освіту. Опитування здобувачів демонструє їхню високу зацікавленість та позитивне ставлення до можливості формувати власну індивідуальну освітню траєкторію (посилання <https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/osvitnya-diyalnist/yakist-osviti/>).

Яким чином здобувачі вищої освіти можуть реалізувати своє право на вибір навчальних дисциплін?

Відповідно до «Положення про порядок обрання здобувачами освіти вибіркових навчальних дисциплін у Державному біотехнологічному університеті» (посилання <https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2024/12/pol-pro-obr-vyb-dysc-24.pdf>) існує можливість реалізації здобувачами вищої освіти права на вибір окремих навчальних дисциплін. При цьому обсяг дисциплін вільного вибору студентів (варіативна складова) містить не менше ніж 25% загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для ОП (фактично за ОП – 27%). Навчальні дисципліни за вибором студента – це дисципліни, які пропонуються Університетом для більш повного задоволення освітніх потреб здобувача освіти, роботодавців та суспільства в цілому, ефективнішого використання можливостей закладу освіти, врахування регіональних особливостей тощо. Вибіркові навчальні дисципліни надають можливість здійснення поглибленої підготовки, що визначають характер майбутньої діяльності; сприяють академічній мобільності студента та його особистим інтересам, дозволяють здійснювати впровадження варіативності з метою формування компетентностей здобувача відповідно до вимог ринку праці. Здобувачі освіти мають можливість ознайомитися із силабусами вибіркових дисциплін на сторінці факультету переробних і харчових виробництв ДБТУ (посилання <https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/vybirkovi-dystsypliny-magistry/>). Кожного року здобувачі мають змогу здійснити свій вибір шляхом голосування у Google-формах (або за необхідності паперових формах), де обирають бажані для себе вибіркові компоненти. Вибір

здійснюється в результаті селекції з двох альтернатив, окремо за каталогами (блоками) дисциплін загальноосвітнього (гуманітарного) спрямування, спеціальності та ОП, а також за семестрами. Загальна кількість дисциплін вільного вибору здобувачів – 6 (по 2 дисципліни на кожний з трьох блоків). Здобувачі освіти мають право обрати вибіркові компоненти з інших ОП в межах визначеного обсягу кредитів. В такому випадку здобувач звертається із заявою до деканату.

Опишіть, яким чином ОП та навчальний план передбачають практичну підготовку здобувачів вищої освіти, яка дозволяє здобути компетентності, необхідні для подальшої професійної діяльності

ОП та навчальний план передбачають практико-орієнтоване навчання та співпрацю з роботодавцями у формуванні цілей, завдань і змісту практичної підготовки, що забезпечує оволодіння практичними навичками ефективно управляти й працювати у міждисциплінарних командах та обґрунтовувати оптимальні рішення щодо забезпечення сталого розвитку технологічних систем виробництва м'яса та м'ясних продуктів, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог. Відповідно до «Положення про практичне навчання здобувачів вищої освіти ДБТУ» (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2024/03/pol-pro-prackt-navch-23.pdf>) в ОП та навчальному плані передбачено практичну підготовку здобувачів в обсязі 9 кредитів, в тому числі: ОК 2.1 «Виробнича практика» (6 кредитів, 2 семестр) та ОК 2.2 «Переддипломна практика» (3 кредити, 3 семестр). Практики рівномірно розподілені за семестрами, що створює передумови для формування практичної складової на кожному курсі. Зазначені ОК спрямовано на формування ІК, ЗК 1,2,4,5; СК 1,2,3,6. На кафедрі розроблено програми практики здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів». З метою висвітлення досвіду практико-орієнтованого навчання проводяться щорічні конференції за результатами практики <https://biotechuniv.edu.ua/novini/praktychna-pidgotovka-krok-do-kar-yernyh-mozhlyvostej-2/>

Продемонструйте, що ОП дозволяє забезпечити набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills) упродовж періоду навчання

ОП спрямована на підготовку висококваліфікованих фахівців із системним мисленням у сфері технологій м'яса та м'ясопродуктів, які мають необхідні компетенції для професійної діяльності, здатних розвивати необхідні soft skills для ефективної дослідницько-інноваційної діяльності за невизначених умов та вимог.

ОП передбачає обов'язкові освітні компоненти, які забезпечують набуття соціальних навичок (soft skills), а саме діяти соціально відповідально і свідомо, працювати в міжнародному контексті, та забезпечуються ОК 1.1, ОК 1.2, ОК 1.3, ОК 1.4, ОК 1.5, ОК 1.6, ОК 1.7, ОК 1.8, ОК 1.9, ОК 2.1, ОК 2.2, ОК 2.3, а також вибірковими компонентами гуманітарного блоку.

Формами забезпечення набуття здобувачами соціальних навичок є виконання та публічний захист індивідуальних завдань, виконання і захист практичних робіт, курсових та кваліфікаційних робіт, виступи на конференціях та презентаціях наукових проєктів, звітів проходження практик, під час адаптації на робочому місці на практиці. Здобувачі набувають соціальних навичок, етичних цінностей участю у роботі студентських наукових гуртків, студентського самоврядування, в рамках ярмарків вакансій. Соціальним навичкам колективізму здобувачі вчаться при роботі у складі робочої групи ОП.

Продемонструйте, що зміст освітньої програми має чітку структуру; освітні компоненти, включені до освітньої програми, становлять логічну взаємопов'язану систему та в сукупності дають можливість досягти заявленої мети та програмних результатів навчання. Продемонструйте, що зміст освітньої програми забезпечує формування загальнокультурних та громадянських компетентностей, досягнення програмних результатів навчання, що передбачають готовність здобувача самостійно здійснювати аналіз та визначати закономірності суспільних процесів

Зміст освітньої програми має чітку структуру, що базується на Стандарті вищої освіти України за спеціальністю 181 «Харчові технології» та поєднує базову теоретичну і професійно орієнтовану підготовку. Освітні компоненти формують систему: від дисциплін, що забезпечують засвоєння знань з інноваційних технологій, управління якістю й безпечністю, до вибірових компонентів, орієнтованих на спеціалізовані технології, пакування та ін. Науково-дослідницькі й практико-орієнтовані елементи інтегрують знання із завданнями прикладного характеру, що сприяє формуванню професійних компетентностей і розвитку дослідницьких навичок. Структура програми спрямована на підготовку висококваліфікованих фахівців, здатних працювати з сучасним обладнанням, впроваджувати інновації, організовувати виробничі процеси та вдосконалювати технології відповідно до потреб галузі. Усі компоненти пов'язані з програмними результатами навчання, що формує цілісну систему знань, умінь і навичок для ефективної діяльності у сфері промислових та крафтових технологій м'яса. В освітній програмі подано й структурно-логічну схему, що відображає послідовність та взаємозв'язок освітніх компонентів. Додаткова інтеграція гуманітарних і соціально-економічних дисциплін забезпечує розвиток загальнокультурних та громадянських компетентностей, формуючи готовність здобувачів аналізувати суспільні процеси, критично оцінювати їх закономірності та приймати зважені рішення у динамічному середовищі.

Який підхід використовує ЗВО для співвіднесення обсягу окремих освітніх компонентів ОП (у кредитах ЄКТС) із фактичним навантаженням здобувачів вищої освіти (включно із самостійною роботою)?

Загальний обсяг ОП становить 90 кредитів ЄКТС, що еквівалентно 2700 годинам (<https://surl.li/wptoe>). Один кредит ЄКТС передбачає 30 годин навчальної діяльності здобувача. Мінімальна кількість аудиторних годин на один кредит становить 8 годин. Аудиторне навантаження не перевищує 18 годин на тиждень, що відповідає загальним вимогам щодо забезпечення достатнього часу для самостійної роботи здобувачів.

Самостійна робота здобувачів вищої освіти є формою організації освітнього процесу, через яку забезпечується оволодіння ними навчальним матеріалом у час, вільний від обов'язкових навчальних занять. Зміст самостійної роботи здобувача вищої освіти за конкретною навчальною дисципліною визначається її програмою, методичними матеріалами, завданнями та методичними вказівками науково-педагогічних працівників. Доступ до таких матеріалів забезпечується через репозитарій (<https://surli.cc/eniouv>), освітню платформу Moodle та консультування викладачами здобувачів (<https://surli.li/looxu>). Обсяг самостійної позааудиторної роботи здобувачів регламентується навчальним планом освітньої програми і становить 79,3%. Обсяг вибірових компонентів освітньої програми становить загальним обсягом 24 кредити, що становить 26,7% від загальної кількості кредитів ЄКТС.

Яким чином структура освітньої програми, освітні компоненти забезпечують практикоорієнтованість освітньої програми? Якщо за ОП здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти, опишіть модель та форми її реалізації

Для ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» характерне практико-орієнтоване навчання, що забезпечує оволодіння практичними навичками ефективної інноваційної та дослідницької роботи та обґрунтування оптимальних рішень із забезпечення сталого розвитку технологічних систем виробництва м'яса та м'ясних продуктів за невизначеності умов і вимог. Відповідно до «Положення про практичне навчання здобувачів вищої освіти ДБТУ» (<https://surli.li/bicyij>) ОП передбачено практичну підготовку здобувачів в обсязі 9 кредитів. Практико-орієнтованість ОП забезпечується наявністю виробничої практики (6 кредитів) та переддипломної практики (3 кредити). Усі види практичної підготовки реалізуються на основі затверджених програм та угод із підприємствами-партнерами. Після завершення практики здобувачі освіти презентують та захищають свої звіти, що дозволяє оцінити набуті ними професійні вміння та навички.

Освітні компоненти ОП включають завдання, наближені до реальних умов професійної діяльності. В ДБТУ в 2025 році затверджено «Положення про дуальну форму здобуття вищої освіти у ДБТУ» (<https://surli.li/bicyij>). Це передбачає поєднання навчання в ДБТУ з навчанням на робочих місцях для оволодіння програмними результатами, поглиблення практичних умінь та набуття певної кваліфікації. До освітнього процесу активно залучаються фахівці-практики та роботодавці, які беруть участь проведенні занять та перегляді ОП. Наразі дуальна форма освіти за ОП не запроваджена

Яким чином ОП забезпечує набуття здобувачами навичок і компетентностей направлених на досягнення глобальних цілей сталого розвитку до 2030 року, проголошених резолюцією Генеральної Асамблеї Організації Об'єднаних Націй від 25 вересня 2015 року № 70/1, визначених Указом Президента України від 30 вересня 2019 року № 722

ОПП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» спрямована на формування компетентностей у сфері сталого розвитку та інновацій виробництва безпечних і якісних м'ясних продуктів, з орієнтацією на гармонізацію національних технологій із глобальними тенденціями та ефективну діяльність в умовах динамічного середовища. Обов'язкові освітні компоненти ОП «Інноваційні технології промислових та крафтових м'ясних виробництв» (ОК 1.5), «Інноваційний інжиніринг м'ясопереробних підприємств» (ОК 1.7), «Управління якістю та безпечністю продукції м'ясопереробних підприємств» (ОК 1.6) включають в себе елементи сталого розвитку та спрямовані забезпечити здобуття навичок і компетентностей у певних напрямках задля досягнення глобальних цілей сталого розвитку (ЦСР). Одна з таких цілей, наприклад – «2) подолання голоду, досягнення продовольчої безпеки, поліпшення харчування і сприяння сталому розвитку сільського господарства». Це забезпечує не лише підготовку висококваліфікованих фахівців, але й відповідальних, свідомих громадян, готових до активної участі у вирішенні соціальних і екологічних проблем, використовуючи передові технології та інновації промислових та крафтових м'ясних виробництв.

У ДБТУ створено Центр технологічних інновацій (ЦТІ), який об'єднує зусилля кафедри харчових технологій у ресторанній індустрії, кафедри технології м'яса, а також партнерських підприємств – ТОВ «Тайфун-2000», ТОВ «КАПС ФУД СИСТЕМС» та ТОВ «Салтівський м'ясокомбінат». (<https://surli.lt/wdglr>)

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

Наведіть посилання на вебсторінку, яка містить інформацію про правила прийому на навчання та вимоги до вступників ОП

<https://biotechuniv.edu.ua/vstupnyku/vstup-2025/>

Поясніть, як правила прийому на навчання та вимоги до вступників ураховують особливості ОП?

Правила прийому до ДБТУ розробляються відповідно до Умов прийому до закладів вищої освіти МОН України прийнятною комісією та затверджуються кожен рік на Вченій Раді ДБТУ. Для вступу на ОП використовуються «Правила прийому до ДБТУ» на поточний рік вступу здобувачів. Вступ до магістратури здійснюється на основі єдиного вступного іспиту – форма вступного випробування для вступу на навчання для здобуття ступеня магістра на основі НРК6 або НРК7, яка поєднує тест загальної навчальної компетентності та тест з іноземної мови (англійської, німецької, французької, іспанської на вибір вступника), яке проводиться Українським центром оцінювання якості освіти відповідно до законодавства. Додатково подається мотиваційний лист. Прийом на навчання проводиться на конкурсній пропозиції за спеціальностями відповідно до Переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 29 квітня 2015 року № 266 (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 30 серпня 2024 року № 1021), та на

міждисциплінарні освітні програми.

Другим етапом є складання фахового іспиту, який охоплює питання промислових технологій виробництва м'ясопродуктів, контролю якості та безпечності, проектування процесів і використання інноваційних інгредієнтів. Структура іспиту враховує специфіку програми (<https://surl.li/gsrpml>), забезпечуючи перевірку знань і навичок, необхідних для роботи в різних сегментах м'ясопереробної галузі

Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання та кваліфікацій, отриманих на інших освітніх програмах? Яким чином забезпечується доступність цієї процедури для учасників освітнього процесу?

Визнання результатів навчання та кваліфікацій, отриманих на інших освітніх програмах, регламентуються Положенням про організацію освітнього процесу в ДБТУ (<https://surl.lu/gnnlyq>) та Положенням про академічну мобільність здобувачів освіти ДБТУ (<https://surl.lu/gnnlyq>), Положенням про порядок відрахування, переривання навчання, поновлення, переведення та надання академічної відпустки здобувачам освіти, які навчаються у ДБТУ (<https://surl.li/zeerju>). У ДБТУ визнання результатів навчання з інших програм здійснюється за чітко визначеними умовами й процедурами, оприлюдненими на сайті університету, що гарантує прозорість і доступність для здобувачів. Обов'язковими умовами визнання є відповідність змісту опанованих знань та сформованих ПРН аналогічним освітнім компонентам (частинам компонентів) та ПРН, які передабчені освітньою програмою та НП, а також ідентичність форм контролю. ДБТУ визнає еквівалентними та перезараховує результати навчання здобувачів вищої освіти у закладі вищої освіти – партнері.

Здобувач також має пройти всі етапи атестації, визначені законодавством і програмою. У межах академічного співробітництва ДБТУ з партнерами результати визнаються за системою ECTS або національною системою оцінювання країни-партнера

Наведіть конкретні приклади та прийняті рішення щодо визнання результатів навчання та кваліфікацій, отриманих на інших освітніх програмах (зокрема під час академічної мобільності)

У закладі вищої освіти діє внутрішня процедура визнання результатів навчання, отриманих здобувачами під час академічної мобільності чи в межах інших освітніх програм (<https://surl.lu/gnnlyq>). Здобувач Федін К.Г. під час навчання в рамках академічної мобільності в Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича (договір з ЗВО від 11 серпня 2025 р. <https://surl.li/urpcfad>) опанував певні теми в рамках вивчення дисципліни «Статистична обробка даних та експертні методи оцінки якості продуктів (назва ОК в ЧНУ). Результати було визнано та зараховано в рамках за ОК 1.4 «Методи статистики та математичного моделювання (назва ОК ДБТУ)» (<https://surl.li/fnyzpz>).

Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання, отриманих в неформальній та/або інформальній освіті? Яким чином забезпечується доступність цієї процедури для учасників освітнього процесу?

Визнання результатів навчання, отриманих в неформальній, інформальній освіті регулюються Положенням про визнання результатів навчання, отриманих у закладах вищої освіти, у неформальній та інформальній освіті (<https://surl.li/arpsqt>). Для перезарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, здобувач подає до деканату заяву та відповідні документи. На їх підставі формується комісія з атестації з числа членів проектної групи та групи забезпечення відповідної ОП. Комісія визначає змістовну відповідність результатів неформального навчання та освітніх компонентів, керуючись переліком компетентностей і результатів навчання, отримання яких передбачене освітньою програмою здобувача, та змістом заходу неформальної освіти. На основі робочої програми освітнього компонента комісія визначає обсяги перезарахування в кредитах ECTS. Перезараховуватися можуть результати навчання неформальної освіти, що за тематикою, обсягом вивчення та змістом відповідають як освітньому компоненту в цілому, так і окремому змістовному модулю, розділу, темі, які передбачені робочою програмою освітнього компонента. Відомості про організацію та проведення заходів неформальної та інформальної освіти в ДБТУ й поза його межами публікуються на офіційному сайті університету, факультету та у соціальних мережах. Уся актуальна інформація також зібрана на сторінці здобувача, (<https://surl.li/qfdzaw>) а викладачі під час занять додатково інформують про такі можливості та наголошують на їх важливості

Наведіть конкретні приклади та прийняті рішення щодо визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті

Студенти групи 1813-ТМ-14м (Голобородова Ю.В., Львіна К.В.), пройшли навчання за неформальною освітою: - навчальний курс «Основи проектного менеджменту: Створення та планування проекту» на платформі Prometheus і отримали сертифікати: <https://certs.prometheus.org.ua/cert/e7be69af48354ffaaaaa817bf7bboef45>
<https://certs.prometheus.org.ua/cert/26d0397c0cad449887070a71d9b8f33d>.

- навчальний курс «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач» на платформі Prometheus і отримали сертифікати:

<https://certs.prometheus.org.ua/cert/156274f7a90244fcb26deacb192169a6>

<https://certs.prometheus.org.ua/cert/ca389e12981149a3afa4b7b9b96a9d78>

На підставі написаних заяв на ім'я декану ФПХВ та наданих сертифікатів експертна комісія за погодженням завідувача кафедри прийняла рішення про зарахування 0,4 кредити з ОК 1.3 «Оцінка ефективності бізнес-проектів» та 0,85 кредити з ОК 1.6 «Управління якістю продукції м'ясопереробних підприємств». (<https://surl.li/guionv>)

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

Продemonструйте, що освітній процес на освітній програмі відповідає вимогам законодавства (наведіть посилання на відповідні документи). Яким чином методи, засоби та технології навчання і викладання на ОП сприяють досягненню мети та програмних результатів навчання?

Реалізація освітнього процесу в межах ОП відбувається згідно з вимогами чинного законодавства України: Законів «Про освіту», «Про вищу освіту» та «Про наукову і науково-технічну діяльність». Згідно Положення про організацію освітнього процесу в ДБТУ (<https://surl.li/apalpf>) освітній процес здійснюється за наступними формами: очна (денна), заочна. Навчання проводиться он-лайн (у синхронному режимі) та здійснюється відповідно до робочих планів та «Положення про організацію освітнього процесу з використанням дистанційних технологій» (<https://surl.li/apalpf>). Освітній процес включає самостійну роботу, навчальні заняття, практичну підготовку, контрольні заходи та атестацію. У освітньому процесі для досягнення програмних результатів навчання використовуються сучасні методи: словесні, наочні, практичні; пояснювально-ілюстративні, дослідницькі, дедуктивні, пояснювально-ілюстративні, репродуктивні; методи оволодіння знаннями; методи формування вмінь і навичок; методи застосування знань; методи перевірки та оцінювання знань; пасивні, активні методи, інтерактивні методи.

З метою вдосконалення практичних компетентностей передбачено проведення окремих лабораторних і практичних занять у змішаному форматі на базі університету та із залученням матеріально-технічної бази стейкхолдерів з обов'язковим дотриманням принципів безпеки. Матрицю відповідності РН, ОК та методів навчання представлено в табл.3. Активно використовуються електронна платформа Moodle та репозитарій <https://surl.li/cc/ehnzeo>

Продemonструйте, яким чином методи, засоби та технології навчання і викладання відповідають вимогам студентоцентрованого підходу. Яким є рівень задоволеності здобувачів вищої освіти методами навчання і викладання відповідно до результатів опитувань?

Методи, засоби та технології навчання в межах ОП побудовані на принципах студентоцентрованості, що забезпечує участь здобувачів у формуванні власної освітньої траєкторії. Студент формує індивідуальний навчальний план із переліком вибірових компонентів, що дозволяє поєднувати фундаментальні знання з індивідуальними професійними інтересами. Створено умови для академічної мобільності та залучення до неформальної освіти, що сприяє розширенню досвіду здобувачів за межами університету. Важливим є можливість самостійного вибору тем курсових і кваліфікаційних робіт, баз практик, що дозволяє орієнтувати навчання на реальні професійні потреби. Системна консультативна підтримка з боку викладачів сприяє ефективному засвоєнню матеріалу та розвитку навичок самостійної роботи.

Форми та методи навчання за ОП сприяють самостійності здобувачів у виборі освітньої траєкторії та досягненні ПРН. На перших заняттях студенти отримують інформацію про цілі ОП, зміст, ПРН та критерії оцінювання; ці відомості відображені у силабусах, розміщених на сайті та платформі Moodle. Рівень задоволеності методами навчання і викладання визначається через опитування (<https://surl.li/ppxrfb>) відповідно до Положення про опитування щодо якості освітньої діяльності, Про проведення внутрішнього аудиту системи якості освіти та інші (<https://surl.li/knffzi>). Загалом більшість здобувачів високо оцінюють освітній процес, відзначаючи професіоналізм викладачів, доступність матеріалів і практичну цінність здобутих знань

Продemonструйте, яким чином забезпечується відповідність методів, засобів та технологій навчання і викладання на ОП принципам академічної свободи

Відповідність методів навчання і викладання на ОП регламентується принципами академічної свободи згідно Положення про організацію освітнього процесу в ДБТУ, Положення про академічну мобільність та Положення про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин. <https://surl.li/mxdhle> Академічна свобода здобувачів вищої освіти в ДБТУ побудована на виборі освітніх компонентів для формування індивідуальної траєкторії, тем курсової роботи, напрямку і тематики наукових досліджень, баз для професійної і переддипломної практики, кваліфікаційної роботи. Здобувачі мають можливість навчатися одночасно за декількома ОП в Університеті з формуванням індивідуального навчального плану або індивідуального графіку навчання. Академічна свобода НПП реалізується через творчий підхід до формування змісту дисциплін, силабусів і вибору методів викладання. При перегляді ОП та навчальних планів враховуються пропозиції викладачів і здобувачів щодо розподілу годин між лекціями, практичними та лабораторними заняттями.

Здобувач освіти Федін К.Г. реалізував принципи академічної свободи, обравши індивідуальну траєкторію навчання: опановував окремі теми дисципліни «Статистична обробка даних та експертні методи оцінки якості продуктів» під час аудиторних занять, а також взяв участь у Літній школі «Біокластери як драйвер забезпечення сталості агроєкосистем України: європейський досвід формування і управління», організованій у межах проєкту Erasmus+ (<https://surl.li/gwkjff>)

Опишіть, яким чином і у які строки учасникам освітнього процесу надається інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів

За Положенням про організацію освітнього процесу в ДБТУ, про робочу програму навчальної дисципліни та силабус роблені силабуси та робочі програми окремих ОК ОП, в яких подається інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах ОП (<https://surl.li/yotomw>) .

НПП на першому занятті надає здобувачам повну інформацію щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання при опануванні дисципліни і дублює інформацію на платформі Moodle електронний НМКД.

Інформація щодо ОП надається на сайті університету (<https://surl.li/erapex>), що забезпечує повний доступ учасникам освітнього процесу. На сайті можна отримати інформацію про розклад занять та графік освітнього процесу (<https://surl.lu/sqvtct>, <https://surl.li/ngrlct>). Інформація, щодо графіку освітнього процесу своєчасно доводиться до учасників освітнього процесу в усній та електронній формах. Перед початком занять відбуваються зустрічі здобувачів першого курсу з гарантом освітньої програми та групою забезпечення, на яких роз'яснюються цілі та зміст програми, очікувані результати навчання, порядок організації освітнього процесу, а також критерії та процедури оцінювання. Такі заходи спрямовані на формування розуміння здобувачами ключових аспектів навчання та їх активної участі у досягненні результатів програми

Опишіть, яким чином відбувається поєднання навчання і досліджень під час реалізації ОП

Поєднання навчання і досліджень реалізується через інтеграцію наукової складової у всі етапи підготовки здобувачів. Здобувачі залучаються до наукових досліджень на засадах академічної свободи.

Дослідницький елемент в реалізації ОП визначено в її цілях, які спрямовані на формування здатності розв'язувати задачі харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та впровадження інновацій. Для організації наукових досліджень на кафедрі функціонують студентські наукові гуртки (<https://surl.li/xtzlyb>), метою яких є проведення досліджень за напрямками наукової діяльності кафедри технології м'яса за участю здобувачів (керівники: Гринченко Н.Г., Головка Т.М., Янчева М.О., Онищенко В.М.).

В рамках ОП поєднання навчання та досліджень відбувається при вивченні ОК 1.5 Інноваційні технології промислових та крафтових м'ясних виробництв, ОК1.6 Управління якістю продукції м'ясопереробних підприємств, ОК1.8 Методологія та організація наукових досліджень, ОК1.9 Конструювання харчової продукції. НДР здобувачів презентуються на щорічних науково-практичних конференціях «Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді» (<https://surl.li/jursrw>), публікуються у фахових виданнях (<https://surl.li/qxkmqo>), матеріалах конференцій (<https://surl.li/xmumtb>). Всі кваліфікаційні роботи здобувачів мають елементи наукової роботи, пошукових досліджень тощо

Кращі роботи приймають участь у Міжнародному студентському професійному творчому конкурсі «Аграрні науки та продовольство»: 2022/23 н.р. – диплом III ступеня отримали Старченко А. С., Фесунов Д. С. (керівник проф. Онищенко В.М.); Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт за спеціальністю "Харчові технології".

2024/25 н.р. – диплом III ступеня Ільїна К.В. (керівник проф. Гринченко Н.Г.). (<https://surl.li/xxxctc>).

Здобувач Артеменко С. приймав участь у госпдоговірної теми №55-24-25 «Надання науково-практичних послуг з організації та проведення органолептичної оцінки харчових продуктів».

НДР реалізується здобувачами при виконанні курсових та кваліфікаційних робіт, поєднуючи набуті теоретичні знання при вивченні дисциплін ОП і практичним виконанням і оформленням результатів досліджень у вигляді кваліфікаційної роботи, яка розміщена в репозитарії ДБТУ (<https://surl.lu/qeasz>).

Позитивним є інтеграція науки з освітою через міжнародні проєкти. Залучення здобувачів та викладачів до міжнародних програм Erasmus+, де вони беруть участь у спільних дослідженнях із закордонними університетами та компаніями. У 2025 році здобувач Федін К. приймав участь у Літній школі «Біокластери як драйвери забезпечення сталості агроєкосистем України: європейський досвід формування та управління», професори Колеснік А.О. та Круглова О.А. долучилися до наукових проєктів у межах програми Erasmus+

Виконання НДР сприяє формуванню всебічно розвиненої особистості та набуття широкого спектру фахових компетенцій і ПРН, дає можливість продовжити навчання на третьому освітньому рівні

Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, яким чином викладачі оновлюють зміст освітніх компонентів на основі наукових досягнень і сучасних практик у відповідній галузі

Оновлення освітніх компонентів здійснюється щороку перед початком освітнього процесу. У цей період проводиться перегляд та актуалізація навчальних планів, робочих програм навчальних дисциплін і силабусів, а також розроблення нових та оновлення вже існуючих освітніх компонентів.

В Положенні про організацію освітнього процесу в ДБТУ <https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/publicna-informatsiya/normativna-baza/>, прописано необхідність оновлення змісту освітніх компонентів ОП на основі наукових досягнень і сучасних практик відповідній галузі. При формуванні та оновленні змісту ОК викладач, на основі принципу академічної свободи, використовує, як власні наукові здобутки, здобутки колективу Університету, світової й вітчизняної наукової спільноти. Ініціаторами оновлення змісту освітніх компонентів виступають усі учасники освітнього процесу: викладачі кафедри, здобувачі вищої освіти, роботодавці.

Так за результатами госпдоговірної тематики № 55-24-25 ДП «Надання науково-практичних послуг з організації та проведення органолептичної оцінки харчових продуктів» здійснено впровадження результатів до наступних дисциплін: ОК 1.9 «Конструювання харчової продукції» та ОК 1.6 «Управління якістю та безпечністю продукції м'ясопереробних підприємств».

За результатами проходження підвищення кваліфікації Янчевою М.О. «The Protein Transition: The science behind alternative proteins» та Гринченко Н.Г. «Ефективне виробництво: практика впровадження Lean» було прийнято рішення щодо оптимізації змісту відповідних: вибіркової ОК «Технології імітованих та аналогових харчових продуктів» та ОК 1.7 «Інноваційний інжиніринг м'ясопереробних підприємств».

Постійна участь НПП у міжнародних конференціях дозволяє ефективно відслідковувати сучасні наукові тренди, переймати передовий досвід світових колег та інтегрувати новітні підходи в освітній процес та зміст ОК.

Оновлення та актуалізація нормативної бази, що застосовується на заняттях, відбувається через базу даних Леонорм. Для здобувачів організовано гостьові лекції фахівців і науковців. Так в межах дисциплін «Інноваційні технології промислових та крафтових м'ясних виробництв» відбулася гостьова лекція на тему «Novonesis biosolutions for plant-based meat» (<https://surl.li/oudyub>). Результати лекції, наприклад знайшли відображення в курсовій роботі здобувачки Ільїної К. на тему «Сучасні тенденції та прогноз розвитку індустрії м'ясних аналогів», де розглянуто причини формування глобального попиту на рослинне «м'ясо» та основні напрямки розвитку технологій м'ясних аналогів.

Опишіть, яким чином навчання, викладання та наукові дослідження пов'язані з інтернаціоналізацією діяльності за освітньою програмою та закладу вищої освіти

Стратегією розвитку ДБТУ (<https://surl.lt/olofjy>) передбачено розширення міжнародних контактів та інтеграцію в європейський освітній простір для підвищення якості освіти. В університеті працює Центр європейської інтеграції (<https://surl.li/emgwnj>), що сприяє включенню ДБТУ в освітньо-наукове середовище ЄС і провідних країн світу. Реалізуються міжнародні проекти, зокрема ERASMUS+ Модуль Жане Моне. Так, здобувач Федін К. взяв участь у Літній школі «Біокластери як драйвери сталості агроєкосистем України», а професори Колеснік А.О. та Крутлова О.А. — у наукових проектах програми Erasmus+.

Здобувачі ОП та викладачі публікуються й мають безоплатний доступ до наукометричних баз Web of Science, Scopus та ресурсів Research4Life <https://surl.lu/vlrfod>. Викладачі беруть участь у міжнародних конференціях і виставках, представляючи університет на світовому рівні. У 2025 р. Гринченко Н.Г. відвідала міжнародну виставку Anuga (м. Кельн, Німеччина). НПП проходять закордонні стажування та підвищення кваліфікації (Туреччина, Німеччина, США тощо) <https://surl.li/uaympm>.

Підписано договори про творчу співпрацю <https://surl.lu/atxlin>. Наразі на етап підписання знаходиться договір про творчу співпрацю з Азербайджанський коопераційний університет та Азербайджанський Державний університет нафти та промисловості, м. Баку.

НПП кафедри активно взаємодіють з виробничими та освітніми компаніями Європи, зокрема CAPS FOOD SYSTEMS ES <https://surl.li/qnbodp>, GIZ <https://www.giz.de/de>

5. Контрольні заходи, оцінювання здобувачів вищої освіти та академічна доброчесність

Яким чином форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів вищої освіти дають можливість встановити досягнення здобувачем вищої освіти результатів навчання для окремого освітнього компонента та/або освітньої програми в цілому?

ОП розроблено з урахуванням вимог стандарту вищої освіти. Програмні результати навчання (ПРН) надають достатньо повну інформацію для точного визначення того, чого зможуть досягти здобувачі після успішного вивчення програми. Контрольні заходи є необхідним елементом зворотного зв'язку в процесі навчання здобувачів вищої освіти. Основними документами, які регламентують форми контрольних заходів, є «Положення про організацію освітнього процесу в Державному біотехнологічному університеті» (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2025/03/pol-org-op-25rv.pdf>), «Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в Державному біотехнологічному університеті» (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2025/02/norm-b-acad-pol7v.pdf>), «Положення про організацію освітнього процесу з використанням дистанційних технологій» (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2022/06/pol-org-np-za-dn.pdf>), відповідно до яких система оцінювання досягнення здобувачами вищої освіти результатів навчання включає поточний та підсумковий контроль. Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних та лабораторних занять в письмовій чи усній формах, або тестуванням. Кожна виконана лабораторна/практична робота оцінюються та зараховуються окремо. Керуючись принципами академічної свободи, викладач обирає форму та метод поточного контролю, відображені у робочій програмі навчальної дисципліни. Оцінка результатів самостійної роботи формується з урахуванням результату виконання здобувачами індивідуальних завдань (рефератів, доповідей-презентацій), а також особистої активності здобувача в участі в освітніх та науково-практичних профільних заходах.

Підсумковий контроль проводиться у формі семестрового заліку або семестрового екзамену. Семестровий контроль у формі екзамену проводиться в присутності не менше 2 викладачів (один з них лектор), що дозволяє наскрізно оцінити рівень досягнутих здобувачем ПРН. Форма проведення семестрового контролю (усна, письмова, комбінована, тестування тощо) відображена в робочих програмах навчальних дисциплін та силабусах. Усі форми контрольних заходів у межах освітніх компонент ОП забезпечують діагностику рівня оволодіння ПРН з дисциплін.

Підсумкове оцінювання академічної успішності здобувачів визначається за 100-бальною шкалою, національною шкалою оцінок та шкалою ЄКТС, що визначено у підрозділі 6.7 «Положення про організацію освітнього процесу в Державному біотехнологічному університеті» (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2025/03/pol-org-op-25rv.pdf>).

Яким чином забезпечуються чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти?

Чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання досягнень здобувачів забезпечується їх відображенням в робочих програмах та силабусах ОК (<https://surl.lt/aygjkv>). Форми контрольних заходів описані в «Положенні про організацію освітнього процесу в ДБТУ» (<https://surl.li/tpubqu>). Критерії оцінювання містяться у робочих програмах, доступ до яких реалізується через платформу Moodle. На перших заняттях викладач роз'яснює форми контрольних заходів та критерії їх оцінювання, планування та специфіку проведення форм контролю. До відома кожного здобувача обов'язково доводиться кількість балів, набраних при поточному і підсумковому контролі з дисципліни.

Перед проходженням практичної підготовки відповідальний від кафедри викладач проводить збори для детального роз'яснення термінів проходження практик, особливості підготовки і захисту звітів, що унормовано також «Положенням про практичне навчання здобувачів вищої освіти ДБТУ» (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2024/03/pol-pro-prackt-navch-23.pdf>). Програми практик розміщено на сайті кафедри (<https://surl.lt/aygjkv>), на платформі Moodle та в електронній бібліотеці університету.

Форми та заходи підсумкової атестації визначені в описі ОП, у внутрішньому «Положенні про підготовку і захист кваліфікаційних робіт студентами ДБТУ» (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2022/04/norm-b-org-op-pol4.pdf>), а також методичних рекомендаціях кафедри

Яким чином і у які строки інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання доводиться до здобувачів вищої освіти?

Форми контрольних заходів, критерії оцінювання здобувачів оприлюднюються заздалегідь, на перших на першому занятті усним роз'ясненням.

Строки проведення навчальних занять, практики та екзаменаційної сесії, підсумкової атестації визначаються графіком освітнього процесу на поточний навчальний рік. Інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання доводиться викладачем до відома здобувачів на першому занятті з навчальної дисципліни. У випадку виникнення питань у здобувачів вищої освіти додатково проводяться консультації викладачами або кураторами академічних груп. Інформація про форми й засоби поточного і підсумкового контролю наведено у силабусах ОК (<https://surl.li/kneekt>) та на сторінках відповідних навчальних курсів на платформі Moodle. На сайті університету здобувачі мають також можливість ознайомитись із графіком освітнього процесу, розкладом екзаменаційних сесій та підсумкової атестації (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/storinka-zdobuvacha/>). Також інформація передається через старост академічних груп та кураторів в чатах та групах. Перед проведенням контрольних заходів викладачі ще раз інформують здобувачів щодо вимог оцінювання. Збір інформації щодо форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здійснюється шляхом опитування здобувачів, що використовуються для вдосконалення освітнього процесу. Форми та критерії визначає викладач

Яким чином форми атестації здобувачів вищої освіти відповідають вимогам стандарту вищої освіти (за наявності)? Пр продемонструйте, що результати навчання підтверджуються результатами єдиного державного кваліфікаційного іспиту за спеціальностями, за якими він запроваджений

Атестація здобувачів побудована відповідно до стандарту вищої освіти. Підсумковим етапом є публічний захист кваліфікаційної роботи (КР), що підтверджує готовність здобувачів до професійної діяльності та дослідницької роботи. Для забезпечення академічної доброчесності усі КР обов'язково проходять перевірку на унікальність, наявність текстових збігів через систему StrikePlagiarism та експертизу по суті на кафедрі. Перевірені роботи зберігаються в електронному репозитарії університету (<https://surl.li/uttfmn>), що забезпечує прозорість і доступність результатів. Вимоги до написання, структури, оформлення та критерії оцінювання КР описані у методичних рекомендаціях. Здійснюються стороннє рецензування, головою екзаменаційної комісії (ЕК) є представник роботодавців.

Процедури організації та роботи ЕК визначені «Положенням про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії з атестації здобувачів вищої освіти» (<https://surl.li/xwbbgf>), яке регламентує формування складу, порядок діяльності, ухвалення рішень та підбиття підсумків атестації. Порядок підготовки й захисту КР врегульований «Положенням про підготовку і захист кваліфікаційних робіт студентами ДБТУ» (<https://surl.li/ycfscg>), що узгоджуються з положеннями стандарту вищої освіти за спеціальністю. Таке нормативне забезпечення дозволяє гарантувати об'єктивність і прозорість процесу атестації, а також забезпечує єдині вимоги до оцінювання результатів здобувачів.

Яким документом ЗВО регулюється процедура проведення контрольних заходів? Яким чином забезпечується його доступність для учасників освітнього процесу?

Організація та проведення контрольних заходів у Державному біотехнологічному університеті здійснюється у чіткій відповідності до внутрішніх нормативних документів. Зокрема, порядок регламентується «Положенням про організацію освітнього процесу в ДБТУ», «Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в ДБТУ» та «Положенням про організацію освітнього процесу з використанням дистанційних технологій в ДБТУ». Вказані документи розміщені у відкритому доступі на офіційному сайті університету, що забезпечує прозорість та доступність процедур для всіх учасників освітнього процесу (<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/publicna-informatsiya/normativna-baza/>).

Безпосередню організацію підсумкових контрольних заходів здійснюють деканат факультету переробних і харчових виробництв. Вони завчасно інформують здобувачів освіти про графік освітнього процесу, консультування викладачів, а також дати основної та додаткової сесій. Такий підхід дозволяє студентам планувати власну навчальну діяльність та уникати непорозумінь.

Крім того, види й форми контролю детально відображені у освітній програмі, силабусах навчальних дисциплін та робочих програмах. Це забезпечує логічність і послідовність оцінювання знань та навичок здобувачів, а також гарантує єдиний підхід до перевірки результатів навчання на всіх етапах освітнього процесу.

Яким чином процедури проведення контрольних заходів забезпечують об'єктивність екзаменаторів? Якими є процедури запобігання та врегулювання конфлікту інтересів? Наведіть приклади застосування відповідних процедур на ОП

Об'єктивність екзаменаторів гарантується рівними умовами для всіх здобувачів, єдиними та прозорими критеріями оцінювання і процедурою екзамену.

Для атестації здобувачів створюють екзаменаційні комісії (ЕК) відповідно до «Положення про порядок створення та організацію роботи ЕК з атестації здобувачів вищої освіти» (<https://surl.li/gwmoun>). Терміни атестації визначаються навчальними планами та графіком освітнього процесу. Екзамен проводиться в присутності не менше 2 викладачів, один з яких лектор. До екзаменів можуть долучатися викладачі лабораторних та практичних занять, зав. кафедри, гарант ОП, декан або проректор з наук.-пед. роботи.

Недопущення випадків конфлікту інтересів є важливим напрямом роботи для університету. Процедура запобігання та врегулювання конфлікту інтересів в університеті визначена «Положенням про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій між учасниками освітнього процесу» (<https://surl.li/cpqbtb>), «Положенням про комісію з академічної доброчесності, етики та управління конфліктами ДБТУ» (<https://surl.li/gqcsjo>).

Результати усного екзамену або із застосування інформаційних технологій оголошуються одразу після складання, письмового – наступного дня (через старосту групи, платформу Moodle або у месенджері). У разі незгоди з оцінкою здобувач має право подати апеляцію. Спірні питання розглядає апеляційна комісія, склад якої затверджується ректором університету. Конфлікту інтересів під час реалізації цієї ОП не виникало.

Яким чином процедури ЗВО урегульовують порядок повторного проходження контрольних заходів? Наведіть приклади застосування відповідних правил на ОП

Порядок повторного проходження контрольних заходів у ДБТУ регулюється «Положенням про організацію освітнього процесу в Державному біотехнологічному університеті» (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2025/03/pol-org-op-25rv.pdf>). Повторне складання екзаменів (заліків) допускається не більше двох разів з кожної навчальної дисципліни в установлені терміни: перший – лектору-екзаменатору, другий – комісії, яка формується деканом факультету. Отримання на комісії оцінки «незадовільно» або «незараховано» є підставою для відрахування або оформлення повторного вивчення дисципліни. Результат складання заліків та екзаменів комісії є остаточним. Підсумковий контроль: здобувачам, які одержали під час екзаменаційної сесії одну-дві незадовільні оцінки, дозволяється ліквідувати академічну заборгованість у терміни, згідно із розробленим деканатом графіком додаткової сесії.

Яким чином процедури ЗВО урегульовують порядок оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів? Наведіть приклади застосування відповідних правил на ОП

Порядок оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів у ДБТУ регулюється «Положенням про організацію освітнього процесу в Державному біотехнологічному університеті» (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2025/03/pol-org-op-25rv.pdf>). У випадку незгоди здобувача вищої освіти з процедурою та результатами проведення контрольних заходів передбачений порядок оскарження результатів контрольних заходів та повторного проходження контролю. На основі заяви здобувача, за розпорядженням ректора створюється апеляційна комісія. Заява подається здобувачем в день проведення контрольного заходу і розглядається апеляційною комісією не пізніше наступного робочого дня. Здобувач має право бути присутнім при розгляді апеляції. У випадку задоволення апеляційної скарги комісія приймає рішення щодо зміни оцінки контрольного заходу. Для запобігання випадків оскарження результатів контрольних заходів Університетом прийнято положення, згідно з яким процедура оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти повинна мати чіткі, прозорі, зрозумілі здобувачам вищої освіти процедури та критерії оцінювання, які забезпечують перевірку досягнення запланованих результатів навчання («Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти» <https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2025/02/norm-b-acad-pol7v.pdf>). Під час реалізації ОП подібних ситуацій не виникало.

Які документи ЗВО містять політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності?

Політика, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності у ДБТУ висвітлено на сайті бібліотеки університету (<https://surl.lu/ffdhov>), визначені у «Кодексі академічної доброчесності Державного біотехнологічного університету» (<https://library.btu.kharkov.ua/images/docs/KODEKS%20akademichnoi%20dobrocesnosti.pdf>); «Положенні про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин» (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2022/04/norm-b-acad-pol1n.pdf>), «Положенні про групу сприяння академічній доброчесності» (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2022/04/norm-b-acad-pol2.pdf>); «Положенні про комісію з академічної доброчесності, етики та управління конфліктами ДБТУ» (<https://surl.cc/wdmsgl>), «Положенні про організацію і порядок перевірки на наявність текстових запозичень в академічних текстах працівників та здобувачів вищої освіти» (<https://surl.lt/uwvlbp>).

У цих документах прописані правила та норми академічної доброчесності, етичної поведінки та професійного спілкування працівників ДБТУ і здобувачів. Виконання встановлених правил здобувачами вищої освіти, НПП і співробітниками університету сприяє формуванню сприятливого академічного середовища для забезпечення високоякісного освітнього процесу, отримання вагомих наукових результатів, підтриманню особливої академічної культури взаємовідносин між усіма членами колективу. Зазначені документи створюють передумови для дотримання академічної доброчесності учасниками освітнього процесу.

Які технологічні рішення використовуються на ОП як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності? Вкажіть посилання на репозиторій ЗВО, що містить кваліфікаційні роботи здобувачів вищої освіти ОП

Перевірка кваліфікаційних робіт (КР) здобувачів вищої освіти на наявність текстових запозичень проводиться відповідно до «Положення про організацію і порядок перевірки на наявність текстових запозичень в академічних текстах працівників та здобувачів вищої освіти» (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2025/03/pol-pro-plagiat-25v.pdf>). В ДБТУ як інструмент протидії порушенням академічної доброчесності використовується академічна система StrikePlagiarism, яка перевіряє текстові документи на наявність запозичених частин тексту з відкритих джерел в Інтернеті чи внутрішньої бази документів користувача (до початку 2024-2025 навчального року використовувалась інформаційна онлайн-система UNICHECK). Обов'язковій перевірці підлягають: статті та тези здобувачів, КР, що подаються до захисту в екзаменаційних комісіях. Експертну оцінку КР здійснюють відповідальні особи від кафедр, які аналізують звіт подібності, після чого керівник роботи робить висновок про оригінальність роботи і включає його у відзук. Результат програмної перевірки не є остаточним рішенням, оскільки робота розглядається по суті на різних етапах, а саме керівником, колективом кафедри. Остаточне рішення формується на підставі комплексної оцінки. Лише після позитивної оцінки здобувач отримує допуск до захисту КР. КР здобувачів вищої освіти ОП розміщені в репозитарії ДБТУ (<https://repo.btu.kharkov.ua/handle/123456789/19615>).

Яким чином ЗВО популяризує академічну доброчесність серед здобувачів вищої освіти ОП?

ДБТУ здійснює популяризацію академічної доброчесності серед здобувачів вищої освіти шляхом роз'яснення основних засад академічної доброчесності безпосередньо під час проведення занять, консультування виконання здобувачами курсових та кваліфікаційних робіт, підготовки звітів з проходження практики, на кураторських годинах, через студентське самоврядування, шляхом розміщення відповідної інформації на сторінці здобувача (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/storinka-zdobuvacha/>), веб-сайті університету (<https://biotechuniv.edu.ua/nauka/akademichna-dobrochesnist/>) та на сторінці наукової бібліотеки (<https://library.btu.kharkov.ua/naukova-komunikatsiia/akademichna-dobrochesnist-1.html>).

Щороку, на початку навчального року, для здобувачів проводяться лекції від наукової бібліотеки, присвячені основам академічної доброчесності (<https://biotechuniv.edu.ua/novyny-fakultetu-pererobnyh-i-harchovyh-vyrobnytstv/lektsiya-vid-naukovoyi-bibiloteky-dbtu-dlya-studentiv-fakultetu/>). В ДБТУ створено групу сприяння академічній доброчесності ДБТУ, порядок діяльності якої визначений у «Положенні про групу сприяння академічній доброчесності ДБТУ» (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2022/04/norm-b-acad-pol2.pdf>).

НПП проводять детальне інформування здобувачів з «Положенням про організацію і порядок перевірки наявності текстових запозичень в академічних текстах працівників та здобувачів вищої освіти».

Яким чином ЗВО реагує на порушення академічної доброчесності? Наведіть приклади відповідних ситуацій щодо здобувачів вищої освіти відповідної ОП

Відповідно до «Положення про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин» (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2022/04/norm-b-acad-pol1n.pdf>) учасники освітнього процесу несуть адміністративну та дисциплінарну відповідальність за недоброчесну поведінку. Порядок виявлення та встановлення фактів порушення академічної доброчесності визначається Вченою радою Університету з урахуванням вимог Закону України «Про освіту», Закону України «Про вищу освіту» та інших нормативно-правових актів. Відповідно до «Положення про групу сприяння академічній доброчесності в Державному біотехнологічному університеті» (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2022/04/norm-b-acad-pol2.pdf>) створюється відповідна комісія. Комісія з академічної доброчесності, етики та управління конфліктами у ДБТУ залежно від ситуації може призначати певні види академічної відповідальності, визначені «Положенням про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій між учасниками освітнього процесу в ДБТУ» (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2022/04/norm-b-org-op-pol2.pdf>).

Випадків порушення академічної доброчесності здобувачами вищої освіти на даній ОП не було.

6. Людські ресурси

Продемонструйте, що викладачі, залучені до реалізації освітньої програми, з огляду на їх кваліфікацію та/або професійний досвід спроможні забезпечити освітні компоненти, які вони реалізують у межах освітньої програми, з урахуванням вимог щодо викладачів, визначених законодавством

В реалізації освітньої програми залучено 9 викладачів, з яких 5 осіб мають ступінь д.т.н., 4 мають ступінь к.т.н. Всі 100% викладачів мають вчене звання. Викладачі мають необхідну кваліфікацію та відповідний досвід для успішної реалізації освітніх компонентів ОП. НПП Гринченко Н.Г. та Головка Т.М. мають сертифікати B2 з іноземної мови. НПП Янчева М.О., Гринченко Н.Г., Головка Т.М. та Онценко В.М. є докторами технічних наук та мають науковий напрям. Також зазначені НПП є керівниками здобувачів ступеня PhD, а також були керівниками здобувачів, що вже захистили дисертаційні роботи.

НПП, задіяні в ОП, відповідають вимогам п.38 Ліцензійних умов. НПП, задіяні у викладанні ОК, щорічно публікуються у фахових наукових виданнях України та за її межами (у т.ч. у наукових виданнях, включених до міжнародних наукометричних баз, зокрема Scopus та Web of Science Core Collection) та мають не менше 5 публікацій за останні 5 років.

Більшість науково-педагогічних працівників мають підтверджений досвід наукових досліджень у сфері харчових технологій, зокрема у напрямках інноваційних підходів до промислового та крафтового виробництва м'ясних продуктів, впровадження сучасних методів контролю якості й безпечності, застосування біотехнологічних рішень. Це відображається у їхніх публікаціях у фахових та міжнародних виданнях, участі у наукових проєктах, виступах на конференціях. Наукові публікації викладача узгоджуються зі змістом освітніх компонентів, які він забезпечує.

Водночас певна частина викладачів має практичний досвід роботи у профільних підприємствах харчової промисловості, що дозволяє їм інтегрувати теоретичні знання з реальними виробничими кейсами. Так НПП гарант ОП Гринченко Н.Г. є директором з розвитку на ТОВ «КАПС ФІД СИСТЕМС». Це формує прикладний характер навчання та відповідає сучасним вимогам підготовки конкурентоспроможних фахівців. Викладачі ОП постійно проходять підвищення кваліфікації та стажування за різними формами та видами в українських та закордонних ЗВО, що дозволяє на високому рівні забезпечувати наукову та навчально-методичну складову ОК.

Реалізовані викладачами ОК у межах цієї ОП мають науково-методичні комплекси документації. Більшість із НПП мають наукові ступені докторів і кандидатів наук, вчені звання, значний досвід викладацької та науково-дослідної роботи у сфері харчових технологій. Професійна активність викладачів оцінюється за «Положенням про рейтингову систему оцінки діяльності науково-педагогічних працівників ДБТУ» (<https://surl.li/qkfhkf>).

Таким чином, кадровий потенціал ОП є збалансованим і здатним забезпечити якісну реалізацію освітніх компонентів. Кваліфікація викладачів відповідає не лише формальним вимогам законодавства, а й сучасним запитам освітнього й виробничого середовища, що гарантує здобувачам формування необхідних компетентностей для професійної та наукової діяльності.

Продемонструйте, що процедури конкурсного відбору викладачів є прозорими, недискримінаційними, дають можливість забезпечити потрібний рівень їхнього професіоналізму для успішної реалізації освітньої програми та послідовно застосовуються

Конкурсний відбір викладачів у ДБТУ здійснюється згідно із Положенням про проведення конкурсного відбору для заміщення вакантних посад НПП ДБТУ та укладання з ними трудових договорів (контрактів) (<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/publicna-informatsiya/normativna-baza/>). Положення регламентує принципи організації та проведення конкурсного відбору. З метою організації та проведення конкурсного відбору для заміщення вакантних посад НПП наказом ректора утворюється конкурсна комісія, яка діє відповідно до Положення «Про конкурсну комісію при заміщенні вакантних посад НПП ДБТУ» (<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/publicna-informatsiya/normativna-baza/>).

Конкурсний відбір для заміщення вакантних посад НПП оголошується наказом ректора ДБТУ. Оголошення про проведення конкурсного відбору, терміни та умови його проведення розміщуються на веб-сайті ДБТУ. Додатково оголошення про проведення відбору, терміни та умови його проведення може також розміщуватись на спеціалізованих веб-ресурсах із метою забезпечення найбільш широкого доступу заінтересованих осіб. Публікація оголошення, чіткість вимог до претендентів та регламент процедури відбору забезпечує його відкритість, прозорість, недискримінаційність та спрямованість на забезпечення високого рівня професіоналізму викладачів для успішної реалізації ОП з врахуванням їх рівня наукової та професійної активності за останні п'ять років, у т.ч. відповідність до п.38 Ліцензійних вимог.

Опишіть, із посиланням на конкретні приклади, яким чином заклад вищої освіти залучає роботодавців, їх організації, професіоналів-практиків та експертів галузі до реалізації освітнього процесу

Залучення роботодавців і галузевих експертів здійснюється на різних рівнях, що надає програмі практичної орієнтації та підвищує її релевантність сучасним викликам харчової індустрії Рада роботодавців (<https://surl.li/tjpszsw>) дозволяє узгоджувати підготовку фахівців із сучасними потребами ринку праці та забезпечують зв'язок освітнього процесу з виробництвом Підприємства (ТОВ «Салтівський м'ясокомбінат», ТОВ «Фуд Арома») залучаються до обговорення, удосконалення змісту ОП (<https://surl.li/armcsj>). Це дозволяє забезпечити їх відповідність професійним стандартам, тенденціям ринку праці та вимогам роботодавців Галузеві експерти і практики систематично інтегруються в освітній процес шляхом проведення лекцій (<https://surl.li/cc/jqkhmv>), семінарів (<https://surl.li/yvjirj>), тренінгів, майстер-класів і воркшопів (<https://surl.li/nkvaak>), орієнтованих на інноваційні технології переробки м'яса, сучасні методи управління якістю та безпечністю продуктів. Це забезпечує перенесення актуальних практичних знань і професійних компетентностей безпосередньо до аудиторії Роботодавці, з якими укладено договори про співпрацю (<https://surl.li/gezcbw>), є партнерами ДБТУ в організації практик, виїзних занять (<https://surl.li/wfhcit>), забезпечуючи здобувачам доступ до сучасного обладнання та реальних виробничих процесів. Студенти виконують дослідницькі й проєктні завдання, що відповідають потребам підприємств. Роботодавці беруть участь у роботі екзаменаційних комісій та оцінюванні кваліфікаційних робіт

Яким чином ЗВО сприяє професійному розвитку викладачів ОП? Наведіть конкретні приклади такого сприяння

Згідно з Положенням (<https://surl.li/rgxvba>) про підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників ДБТУ, викладачі ОП можуть удосконалювати професійні компетентності через різні форми (навчання, стажування, семінари, тренінги, вебінари тощо). Підвищення кваліфікації здійснюється не рідше одного разу на 5 років обсягом не менше 180 годин, із можливістю накопичувальної системи Викладачі ОП щороку проходять підвищення кваліфікації (<https://surl.li/hqyzhr>) за різними формами і видами в Україні та закордоном. Міжнародне стажування пройшли професори Гринченко Н.Г. (Польща, 2022; Німеччина, 2023-2024), Янчева М.О. (США, 2024), Головка Т.М. (Туреччина, 2021) та доцент Желева Т.С. (Польща, 2023). Пройшли стажування в закладах освіти, установах та організаціях України професори Гринченко Н.Г., Онищенко В.М., Янчева М.О., Головка Т.М. і доцент Желева Т.С. Ще одним напрямом є організація виробничого стажування, що сприяє професійному розвитку НПП, оновленню їхніх практичних компетентностей та ознайомленню з сучасними технологіями й інноваціями у м'ясопереробній галузі. Так у 2024 р Янчева М.О, а у 2025 р Гринченко Н.Г. та Онищенко В.М. проходили стажування на ТОВ «Салтівський м'ясокомбінат» Щороку відділ ліцензування, акредитації та інформаційного забезпечення освітньої діяльності перевіряє фахову активність і підвищення кваліфікації викладачів. Виявлені недоліки доводяться до відома завідувача кафедри й враховуються при формуванні індивідуального плану роботи НПП

Наведіть конкретні приклади заохочення розвитку викладацької майстерності

Розвиток і підтримка викладацької майстерності у ДБТУ реалізуються на основі нормативних документів ДБТУ. У «Положенні про організацію освітнього процесу в ДБТУ» (<https://surl.li/rkygl>), «Положенні про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в ДБТУ» (<https://surl.li/rkygl>) визначено механізми стимулювання професійного зростання НПП Результати викладацької діяльності оцінюються за «Положенням про рейтингову систему оцінювання управлінської діяльності керівних працівників та діяльності кафедр ДБТУ» (<https://surl.li/rkygl>), яке містить методику визначення рейтингу кафедр, а також «Положенням про рейтингову систему оцінки діяльності НПП ДБТУ» (<https://surl.li/rkygl>), що регламентує критерії та порядок рейтингового оцінювання результативності викладачів Підтримка і розвиток викладацької майстерності реалізуються через систему морального й професійного заохочення, що передбачає офіційне відзначення досягнень. Це виражено у формі публічного визнання, вручення грамот

(<https://surl.li/ipbdux>), сертифікатів, нагород, у т.ч. від Міністерства освіти і науки України, Обласної державної адміністрації. Подяки МОН України одержали Гринченко Н.Г, Головка Т.М, Онищенко В.М; грамоти Харківської обласної Державної адміністрації – Янчева М.О, Гринченко Н.Г; грамоти ДБТУ – Желева Т.С
У ДБТУ діє система заохочень для розвитку викладацької майстерності: 10% надбавка за викладання англійською, повні виплати за науковий ступінь і вчене звання, безкоштовні публікації у фаховому збірнику

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

Продемонструйте, яким чином навчально-методичне забезпечення, фінансові та матеріально-технічні ресурси (програмне забезпечення, обладнання, бібліотека, інша інфраструктура тощо) ОП забезпечують досягнення визначених ОП мети та програмних результатів навчання

Забезпечення ОП організовано так, щоб гарантувати досягнення мети програми та формування заявлених РН. Навчально-методичне забезпечення має вільний доступ, безоплатне, включає робочі програми, силабуси, навчально-методичні матеріали та електронні ресурси на платформі Moodle.

Прозора фінансова звітність університету (<https://surl.li/befkzh>) є підтвердженням ефективності використання ресурсів задля забезпечення досягнення визначених ОП мети та РН.

Матеріально-технічна база охоплює лабораторію кафедри технології м'яса, лекційні аудиторії з мультимедійним обладнанням, Центр технологічних інновацій (<https://surl.li/drfrsr>), Єдину дослідницьку базу (<https://surl.li/posrzz>), виробничі бази партнерів. Обладнання забезпечує проведення досліджень з якості і безпечності сировини, продукції та розробки нових технологій.

Функціонують спец. комп'ютерні класи з ліцензованим програмним забезпеченням Microsoft 365. Використовуються демо-версії MathCad, он-лайн ресурси (розрахунок NutriScore (<https://surl.li/sykyzr>), штрихове кодування (<https://gs1ua.org/>), Nutrition Facts Labels Generator (<https://surl.li/lmntvf>).

Інформаційне забезпечення – це безоплатні бібліотечний фонд, електронний репозитарій (<https://repo.btu.kharkiv.ua/home>), доступ до міжнародних ресурсів (<https://surl.li/jygoji>).

Таким чином, комплексне ресурсне забезпечення формує цілісне освітнє середовище, орієнтоване на практику та інновації, і забезпечує конкурентоспроможність випускників.

Продемонструйте, яким чином заклад вищої освіти забезпечує доступ викладачів і здобувачів вищої освіти до відповідної інфраструктури та інформаційних ресурсів, потрібних для навчання, викладацької та/або наукової діяльності в межах освітньої програми, відповідно до законодавства

У ЗВО створено розвинену мат.-тех. базу: навчальні аудиторії, спеціалізовані лабораторії, комп'ютерні класи з мультимедійними засобами.

Доступ до інформресурсів забезпечується безоплатно через електронні бази даних (<https://surl.li/bwzvyj>), наукові бібліотеки, електронний репозитарій (<https://repo.btu.kharkiv.ua/home>), ліцензовані ресурси (<https://surl.li/qwbsfl>) (Scopus, WoS тощо). В організації освітнього процесу використовується система дистанційного навчання Moodle, платформи для онлайн-комунікацій (Google Meet, Zoom), електронні кабінети.

Викладачі мають можливість підвищувати кваліфікацію через доступ до електронних курсів, онлайн-ресурсів і міжнародних освітніх платформ. Здобувачам забезпечено умови самостійної роботи – доступ до електронних бібліотек, методичних матеріалів, програмного забезпечення тощо.

Університет є видавцем наукового журналу (<https://surl.li/jxvnfc>) категорії Б «Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі» та створює умови для безкоштовного розміщення наукових праць викладачів і здобувачів вищої освіти ДБТУ. Кафедра технології м'яса має архів журналу «Управління якістю» (<https://surl.li/dffffo>).

Факультет уклав договори (<https://surl.li/syiuni>) з підприємствами галузі, що дозволяє користуватися інфраструктурою партнерів для проведення практик, стажувань і наукових досліджень.

Інформаційна підтримка доступу реалізується через сайт університету, у т.ч. факультету.

Опишіть, яким чином освітнє середовище надає можливість задовольнити потреби та інтереси здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньою програмою, та є безпечним для їх життя, фізичного та ментального здоров'я

Безпечність освітнього середовища визначаються «Положенням про організацію освітнього процесу в ДБТУ» (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2025/03/pol-org-op-25rv.pdf>), «Положенням про організацію роботи з охорони праці та безпеки життєдіяльності учасників освітнього процесу в установах і закладах освіти»

(http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/RE31552.html), в тому числі колективним договором (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2022/07/koldogovir-DBTU-2021.pdf>). Забезпечення захисту прав і законних інтересів здобувачів, виявлення і облік тих, хто потребує соціально-педагогічної і психологічної допомоги покладені на психологічну службу ДБТУ (<https://biotechuniv.edu.ua/studentu/psychologichna-sluzhba/>). Адміністрація університету постійно співпрацює зі студентським самоврядуванням (<http://biotechuniv.edu.ua/studentu/studentske-samovryaduvannya/>), вирішуючи питання, які стосуються безпечності освітнього середовища для життя та здоров'я здобувачів. В університеті функціонує юридична клініка «Довіра» (<https://surl.li/khblyk>).

Відповідно до «Положення про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин в ДБТУ» (<https://surl.li/kjrsem>) освітнє середовище спрямоване на забезпечення якісних освітніх послуг, які надаються здобувачам освіти, та додержання моральних, правових, етичних норм поведінки всіма учасниками освітнього процесу. В корпусах університету наявні сховища, які пройшли експертизу з боку МЧС та мають відповідні паспорти.

Опишіть, яким чином заклад вищої освіти забезпечує освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку, підтримку фізичного та ментального здоров'я здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньою програмою.

Основними загальнодоступними документами надання освітньої, організаційної, інформаційної та консультативної підтримки здобувачам вищої освіти є офіційний сайт університету (<https://biotechuniv.edu.ua/>); офіційний сайт ФПХВ (<https://surl.li/hqlfqg>); сайт кафедри технології м'яса (<https://surl.li/bhopuh>). Сторінки на сайті приймальної комісії, навчального відділу, факультетів, кафедр та інших служб містять нормативно-правові документи, принципи організації освітнього процесу, академічні права й обов'язки учасників, а також інформацію щодо соціальних гарантій, безпечних умов навчання та інформаційної підтримки.

Комунікаційні зв'язки учасників освітнього процесу ОП відбуваються за допомогою Viber-груп, групових чатів Telegram академічних груп з куратором, «Куратори ФПХВ», «Старости ФПХВ», тощо, студентського самоврядування (<http://biotechuniv.edu.ua/studentu/studentske-samovryaduvannya/>). Для підтримки фізичного та ментального здоров'я здобувачів діють психологічна служба (<https://biotechuniv.edu.ua/studentu/psychologichna-sluzhba/>), рада молодих вчених, центр менеджменту якості освіти. Функціонує скринька довіри факультету (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/>) та університету (<https://biotechuniv.edu.ua/kontakt/>). Інформаційно-консультативну підтримку здобувачам надають ЦЄІ (<https://biotechuniv.edu.ua/tsentr-yevrointegratsiy/>). Передбачені можливості участі в різних видах закордонних практик (<https://biotechuniv.edu.ua/mizhnarodna-diyalnist/>). На базі ДБТУ діє науково-консультаційний Центр технологічних інновацій (<https://biotechuniv.edu.ua/nauka/innovatsijni-naukovi-klastery/tsentr-tehnologichnyh-innovatsij/>).

Надання допомоги здобувачам у реалізації права на працю реалізує Центр робітничих професій, фахової передвищої та професійної освіти (<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/struktura/tsentr-robotnichih-profesij-fahovoyi-pereadvishhoi-ta-profesijnoyi-osviti/>), а також взаємодія з ТОВ «ProfiTeam» – експертом у сфері практичного навчання (<https://biotechuniv.edu.ua/novini/profi-konferentsiyi-dlya-studentiv-dbtu/>). В ДБТУ діє Юридична клініка «Довіра», що надає здобувачам безоплатну правову допомогу, консультує здобувачів з питань дотримання законів. Для встановлення рівня задоволеності здобувачів вищої освіти щорічно проводиться моніторинг якості освітнього середовища шляхом опитування здобувачів та обговорення у фокус-групах (<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/osvitnya-diyalnist/yakist-osviti/>).

В університеті запроваджено політику гендерної рівності з метою забезпечення рівних прав і можливостей для всіх учасників освітнього процесу запобігання дискримінації за ознакою статі та підтримки балансу між професійною діяльністю, навчанням і особистим життям. (<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/publiczna-informatsiya/genderna-polityka/>)

Яким чином ЗВО створює достатні умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами? Наведіть посилання на конкретні приклади створення таких умов на ОП (якщо такі були)

Умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами регламентуються «Положенням про організацію інклюзивного навчання, порядок супроводу осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення з числа здобувачів освіти в ДБТУ» та Планом заходів з реалізації Національної стратегії у сфері прав людини в частині доступності до будівель та приміщень для маломобільних груп населення, у тому числі осіб з інвалідністю з порушеннями зору, слуху та опорно-рухового апарату ДБТУ відповідно до вимог державних будівельних норм (<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/publiczna-informatsiya/osobam-z-osoblyvymy-osvitnimy-potrebamy/>). З метою забезпечення безперешкодного доступу до будівель і приміщень осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення облаштовано: пандус із дзвінком, тактильною табличкою із шрифтом Брайля; широкі двері, коридори; навчальні приміщення. Психологічну підтримку здобувачів із особливими потребами здійснює Психологічна служба (<https://biotechuniv.edu.ua/studentu/psychologichna-sluzhba/>). З метою покращення доступності будівель навчальних корпусів для осіб з особливими потребами передбачено допомогу студентів-волонтерів, організовано педагогічний та психологічний супровід цієї категорії осіб на всіх етапах вступної кампанії та під час освітнього процесу в університеті. На ОП осіб з особливими освітніми потребами на час проходження акредитації немає.

Продемонструйте наявність унормованих антикорупційних політик, процедур реагування на випадки цькування, дискримінації, сексуального домагання, інших конфліктних ситуацій, які є доступними для всіх учасників освітнього процесу та яких послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми

При виникненні конфліктних ситуацій, здобувачі вищої освіти керуються нормативно-правовими актами України та Університету (<http://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/publiczna-informatsiya/>). «Положення про Комісію з академічної доброчесності, етики та управління конфліктами в Державному біотехнологічному університеті» (<http://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2022/01/komisiya-z-AD-ta-upravlinnya-konfliktamy.pdf>) є нормативним документом, що визначає основні організаційні засади діяльності Комісії в університеті відповідно до Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту». «Положення про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій учасників освітнього процесу» розроблено на основі Конституції України, Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту» 1556-VII від 06.04.2022 р., «Про запобігання корупції», Цивільного Кодексу України, Статуту ДБТУ, Колективного договору та інших нормативно-правових актів чинного законодавства України. Унормовані антикорупційні політики прописані в положеннях ДБТУ щодо запобігання корупції (<https://biotechuniv.edu.ua/prouniversitet/publiczna-informatsiya/zapobigannya-koruptsiyi/>). З метою забезпечення безпеки учасників освітнього процесу від переслідувань різноманітного характеру функціонує скринька довіри факультету (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/>) та університету (<https://biotechuniv.edu.ua/kontakt/>), де всі учасники освітнього процесу можуть надати свої відгуки, зауваження та описати конфліктні ситуації з забезпеченням повної анонімності. Розгляд скарг і звернень у ДБТУ відбувається

шляхом звернення учасників освітнього процесу до комісії з академічної доброчесності, етики та управління конфліктами. Про результати розгляду скарг і звернень учасник освітнього процесу повідомляється письмово або усно, за його бажанням. Протягом періоду впровадження освітньої діяльності за ОП конфліктних ситуацій, фактів корупції та корупційних правопорушень не виявлено. В ДБТУ функціонує Психологічна служба, основною метою якої є підвищення ефективності освітнього процесу та захист соціального і психічного здоров'я всіх його учасників. За ініціативи Психологічної служби ДБТУ (<https://biotechuniv.edu.ua/studentu/psychologichna-sluzhba/>) проводять заходи щодо профілактики ситуацій, пов'язаних із сексуальним домаганням, дискримінацією, булінгу та корупції. Психологічною службою розробляються плани заходів щодо запобігання та протидії булінгу (цькуванню) в ДБТУ на навчальний рік (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2024/10/plan-zapobig-bul-24-25.pdf>). Подібних випадків у ДБТУ протягом звітного періоду не зафіксовано. Такий результат свідчить про ефективність превентивних дій, а також про підвищення рівня правової обізнаності студентів і працівників університету щодо питань безпечного й толерантного освітнього середовища.

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

Яким документом ЗВО регулюються процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП? Наведіть посилання на цей документ, оприлюднений у відкритому доступі на своєму вебсайті

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм у ДБТУ регулюються «Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти», «Положенням про організацію освітнього процесу» та «Положенням про освітні програми ДБТУ», що оприлюднені на сайті університету в розділі «Діючі положення» (<https://surl.li/zbobxd>). Створення ОП здійснюється поетапно: аналіз потреб ринку праці та стейкхолдерів, формування робочої групи (гарант, викладачі, роботодавці), розробка проекту з визначенням мети, результатів навчання, структури та форм контролю. Далі проект оприлюднюється для громадського обговорення (<https://surl.li/hfvvxx>), оновлений варіант погоджується з керівником центру менеджменту якості освіти, відділом ліцензування та акредитації Відділом ліцензування та акредитації деканом і навчальним відділом, проходить узгодження на кафедрі та факультеті, внутрішню експертизу й розгляд на Вченій раді. Завершальним етапом є затвердження програм Вченою радою та введення їх у дію наказом ректора. Перегляд і моніторинг освітньої програми здійснюється шляхом систематичного аналізу її змісту та результатів навчання із залученням здобувачів, випускників, роботодавців і стейкхолдерів, обговорення на кафедрі та факультеті, внесення змін за результатами опитувань і експертиз та подальшого затвердження на Вченій раді університету та вводяться в дію наказом ректора Університету

Яким чином та з якою періодичністю відбувається перегляд ОП? Які зміни були внесені до ОП за результатами останнього перегляду, чим вони були обґрунтовані?

Кафедра технології м'яса ДБТУ регулярно переглядає та оновлює освітню програму відповідно до внутрішньої системи забезпечення якості, враховуючи потреби роботодавців, сучасні тенденції галузі та міжнародний досвід. Відповідно положення перегляд відбувається раз на три роки, однак на кафедрі здійснюється щорічний моніторинг із залученням академічної спільноти, роботодавців, випускників та здобувачів освіти для підвищення якості освітнього процесу й відповідності вимогам ринку праці.

Також процедура внесення змін передбачає системний аналіз результатів опитувань здобувачів освіти, консультації з Радою роботодавців, обговорення на засіданнях кафедри та Вченої ради факультету, а також узгодження з гарантом програми.

Рекомендації та пропозиції щодо змін ОП висуваються та аналізуються на засіданнях кафедри, проектної групи та групи удосконалення. Так, у 2024 році було прийнято рішення про зміну назви ОП, яка є розвитком багаторічної підготовки фахівців для галузі, а також відповідний перегляд її змістового наповнення. Таке рішення стало відгуком на запити роботодавців, рекомендації галузевих експертів і результати опитувань здобувачів та випускників, а також на загальну ситуацію в Україні, де спостерігається активний розвиток малих і середніх підприємств у харчовій промисловості.

Згідно останнього перегляду ОП, що відбулося 18 (<https://surl.li/otqbw>) та 23 (<https://surl.li/cdhiof>) квітня 2025 р. було внесено наступні пропозиції:

Стойка В.М. (ТОВ «СМК») відзначив необхідність посилення практичної складової ОП в реальних виробничих умовах та запропонував ТОВ «СМК» як основну базу для проходження практичної підготовки студентів.

Сало К.В. (ТОВ «Екопродукт 2017») особливий акцент було зроблено на сучасних викликах, зумовлених нестабільністю економічного середовища та непередбачуваними змінами ринку. Результатом стало запровадження вибіркової дисципліни «Виробнича гнучкість підприємств харчової промисловості». До змісту ВК інтегровано питання, що стосуються розвитку гнучкості підприємств м'ясної галузі, їх здатності оперативно адаптувати виробничі процеси, асортимент та бізнес-моделі до динамічних потреб споживачів і стану економіки.

Лопушняк А.М. (ТОВ «Арома Спейс») запропонував включити до ОК 1.5 Інноваційні технології промислових та крафтових м'ясних продуктів теми, що висвітлюють новітні технології та інгредієнти, які використовуються у виробництві саме крафтових м'ясопродуктів.

Випускником 2024 р. Криловим В. було внесено пропозицію щодо формування навичок щодо створення алгоритмів розробки нових продуктів. На підставі цього сформульовано додаткові СК7 та ПР 12. Додатково внесено зміни до змісту ОК 1.9 Конструювання харчової продукції.

За результатами опитування (<https://surl.li/pdrfnj>) здобувачів також визначено необхідність посилення практичної складової в реальних виробничих умовах, що було враховано під час організації практики та виїзних занять (<https://surl.li/woyqax>)

Продemonструйте, із посиланням на конкретні приклади, як здобувачі вищої освіти залучені до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості, а їх пропозиції беруться до уваги під час перегляду ОП

Згідно Положення про гаранта освітньої програми і групу удосконалення освітньої програми (<https://surl.lt/mrlskb>) до рекомендованого складу групи удосконалення входять здобувачі відповідних рівнів вищої освіти – 2–3 особи. При обговоренні ОП у 2025 р. (<https://surl.lt/vaiahe>) приймали участь здобувачі вищої освіти відповідного рівня денної та заочної форм здобуття освіти – Донцов Данієль, Голобородова Юлія, Хабенко Ульяна, Ільїна Катерина (протокол №1). Під час участі у засіданнях робочої групи із удосконалення ОП здобувачі можуть підіймати окремі питання та пропонувати рішення щодо покращення якості ОП. Серед висловлених пропозицій Голобородова Ю. акцентувала на необхідності розвитку у здобувачів навичок представлення та обговорення результатів наукових досліджень, а також підготовки публікаційних матеріалів. Дана пропозиція знайшла відображення у СК8 та відповідно ПР13. Паралельно з цим було здійснено перегляд ОК 1.8 Методологія та організація наукових досліджень та внесено відповідні корегування

Також здобувачі мають можливість висловлювати певні рекомендації та пропозиції під час анонімного анкетування, що проводяться в онлайн форматі в ДБТУ відповідно Положення про опитування щодо якості освітньої діяльності (<https://surl.li/eqfypl>). Результати даного опитування знаходяться в відкритому доступі (<https://surl.li/xvbdln>) та обов'язково аналізуються й обговорюються за участі гаранта та членів кафедри

Яким чином студентське самоврядування бере участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП?

Студентське самоврядування бере участь у забезпеченні і захисті прав та інтересів студентської молоді; в обговоренні та вирішенні питань удосконалення освітнього процесу, науково-дослідної роботи, у проведенні організаційних, просвітницьких, наукових, спортивних, оздоровчих та інших заходів; у підготовці та розробці пропозицій до програм розвитку університету тощо.

Студентське самоврядування є важливою комунікаційною ланкою між студентською спільнотою та адміністрацією. Діяльність студентського самоврядування нормується Законом України «Про вищу освіту», Статутом ДБТУ та Положенням про Студентське самоврядування (<https://surl.li/piylyd>).

Студентське самоврядування активно долучається до процедур внутрішнього забезпечення якості освітньої програми через участь у роботі вчених рад факультетів і університету, надання пропозицій щодо змісту навчальних планів і дисциплін, організацію опитувань і анкетувань щодо якості викладання та освітнього середовища, а також через представництво в групах забезпечення ОП, де студенти мають можливість впливати на ухвалення рішень і коригування освітнього процесу. Також студентське самоврядування бере участь в реалізації соціальних програм, стипендіального забезпечення, удосконалення освітнього середовища.

Продemonструйте, із посиланням на конкретні приклади, як роботодавці безпосередньо або через свої об'єднання залучені до періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості

Роботодавці самостійно, а також у складі Ради роботодавців приймають безпосередню участь під час періодичного перегляду ОП. Вони долучаються до освітнього процесу та мають взаємодію зі здобувачами. Ця взаємодія відбувається завдяки індивідуальним зустрічам – відкриті гостьові лекції, виїзні заняття, а також за рахунок надання баз практик.

Також роботодавці залучені до рецензування ОП, де в своїх рецензіях надають рекомендації та пропозиції щодо її покращення. При вдосконаленні ОП у 2024 р. та 2025 р. було отримано позитивні рецензії-відгуки від директорки ТОВ «Салтівський м'ясокомбінат» Ольги Махотки (<https://surl.lt/ayzyup>). Роботодавці також приймають участь у засіданнях робочої групи удосконалення ОП та розширених засіданнях кафедри. Так у 2024 р до обговорення ОП були залучені представники СМК (Стойка В.М.), у 2025 – ТОВ «СМК», ТОВ «Екопродукт 2017» (Сало К.) (<https://surl.li/ixoinv>), ТОВ «ФУД-АРОМА» (<https://surl.li/sbwmdq>) та ТОВ «АРОМАСПЕЙС».

Представники стейкхолдерів постійно долучаються до роботи ЕК (<https://surl.li/ipnoib>) з захисту кваліфікаційних робіт, беруть участь у роботі студентських наукових конференцій (<https://surl.li/eyjygz>), є організаторами виїзних занять (<https://surl.li/afuuji>) та гостьових лекцій (<https://surl.li/onfwcy>).

Опишіть практику збирання, аналізу та врахування інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників ОП (зазначте в разі проходження акредитації вперше)

Процес збирання, аналізу та врахування інформації щодо кар'єрного шляху випускників ОП здійснюється шляхом підтримання зв'язку викладачів кафедри та кураторів академічних груп з випускниками. Також значний вклад роблять співробітники деканату та відповідальні особи за профорієнтаційну роботу.

Регулярно проводяться анкетування та опитування випускників, підтримується контакт через соціальні мережі та особисті зустрічі. Це дозволяє відслідковувати напрями працевлаштування випускників – на м'ясопереробних підприємствах, крафтових виробництвах, у фермерських господарствах та підприємницьких структурах та інших закладах та установах (<https://surl.li/dqidmf>). Отримані дані враховуються під час перегляду змісту ОП.

Кафедра технології м'яса всіляко сприяє працевлаштуванню своїх випускників. Для цього кафедрою проводяться різного роду зустрічі випускників з потенційними роботодавцями, ознайомлення з вакансіями від стейкхолдерів на кураторських годинах та публікацій на сторінках кафедри в таких соціальних мереж як Instagram та Facebook. Також пропозиції розміщується на сторінці факультету з працевлаштування (<https://surl.li/eoofmf>). Працевлаштуванню випускників також сприяють виїзні заняття, на яких вони мають можливість більш детально ознайомитись з актуальними вакансіями.

Продemonструйте, що система забезпечення якості закладу вищої освіти забезпечує вчасне

реагування на результати моніторингу освітньої програми та/або освітньої діяльності з реалізації освітньої програми, зокрема здійсненого через опитування заінтересованих сторін

Система забезпечення якості освіти в ДБТУ реалізується Центром забезпечення якості освіти (<https://surl.li/ykgvgt>). Система внутрішнього забезпечення якості у ДБТУ побудована таким чином, щоб забезпечувати своєчасне реагування на результати моніторингу освітніх програм і освітньої діяльності. Моніторинг здійснюється на регулярній основі за допомогою анкетування та опитувань здобувачів освіти, випускників, викладачів і роботодавців (<https://surl.lu/kziieo>).

Опитування здобувачів щодо якості освітньої програми (усі рівні) [opytuv-zdobuv-yakist-OP-vsi-rivni-25.pdf](#)

Опитування здобувачів щодо якості викладання навчальних дисциплін (усі рівні) [opytuv-zdobuv-yakist-vykl-nd-vsi-rivni-25.pdf](#)

Опитування здобувачів щодо якості реалізації освітньої програми в умовах дистанційного навчання (усі рівні) [opytuv-zdobuv-yakist-OP_dn-vsi-rivni-25.pdf](#)

Опитування випускників щодо якості освітньої програми (усі рівні) [opytuv-vypusk-yakist-OP-vsi-rivni-25.pdf](#)

Опитування роботодавців щодо якості освітньої програми (усі рівні) [opytuv-robot-yakist-OP-vsi-rivni-25.pdf](#)

План заходів з моніторингу якості освітньої діяльності та якості вищої освіти на 2025-2026 навчальний рік [viddil-yakosti-osvity-plan_zah-25-26r.pdf](#)

Зміст ОП щороку проходить системну перевірку, а її результати публікуються на офіційному сайті університету (<https://surl.li/igoevz>). Щорічно відбувається аналіз фахової відповідності НПП освітнім компонентам. Виявлені недоліки доводяться до кафедр. Відбувається відповідне коригування індивідуального плану роботи викладача відповідно до виявлених недоліків.

Зібрані дані аналізуються групами забезпечення освітніх програм, навчальним відділом та центром якості освіти, після чого ухвалюються рішення щодо вдосконалення змісту програм, методів навчання, форм контролю та практичної підготовки.

Зокрема, за результатами опитувань можуть бути оновлені навчальні плани, розширено вибіркові компоненти, впроваджені нові дисципліни чи кориговані програми практик.

Потреба у розвитку ОП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» сформувалася на основі результатів опитування роботодавців та випускників, які наголосили на важливості посиленої уваги до крафтових технологій. Це зумовлено зростаючим попитом на продукцію малого та середнього виробництва, орієнтовану на унікальні рецептури, використання локальної сировини та впровадження інноваційних підходів у поєднанні з традиційними методами.

Крім того, роботодавці акцентували на необхідності підготовки фахівців, здатних забезпечувати високу якість і безпечність крафтової продукції відповідно до сучасних вимог харчового ринку та міжнародних стандартів.

Випускники ж зазначили, що саме компетентності у сфері крафтового виробництва відкривають для них нові можливості працевлаштування та розвитку власної підприємницької діяльності. Таким чином, розвиток програми дозволяє поєднати індустріальні й крафтові підходи, формуючи конкурентоспроможних спеціалістів, готових працювати у різних сегментах ринку.

Продемонструйте, що результати зовнішнього забезпечення якості вищої освіти беруться до уваги під час удосконалення ОП. Яким чином зауваження та рекомендації з останньої акредитації та акредитації інших ОП були ураховані під час удосконалення цієї ОП?

Центром менеджменту якості освіти ДБТУ, деканатом факультету переробних і харчових виробництв, кафедрою технології м'яса та іншими кафедрами університету, що здійснюють підготовку здобувачів ОП, систематично вивчаються і аналізуються документи МОН України, Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, зауваження та пропозиції, висловлені під час акредитації інших освітніх програм, що дозволяє університету покращувати якість надання освітніх послуг.

Освітня програма «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» проходить первинну акредитацію, але при цьому були враховані рекомендації експертних груп, висловлені під час акредитації інших ОП, які розглядалися на вченій раді університету та стосувалися посилення участі стейкхолдерів у вдосконаленні освітніх програм, активізації залучення роботодавців у формі консультування, обговорення та рецензування ОП, систематизації роботи НПП кафедри над професійним розвитком, активізації функціонування відділу якості освіти, удосконалення системи моніторингу якості освіти у ЗВО, здійснення ключових моніторингових процедур на постійній основі.

Зокрема, було розширено вибірку складову за рахунок дисциплін, що враховують сучасні потреби галузі та крафтового виробництва, що значно розширює індивідуальну освітню траєкторію; вдосконалено систему оцінювання результатів навчання шляхом підсилення ролі практичних компонентів; розширено співпрацю з роботодавцями для більш тісної інтеграції практики в освітній процес. Крім того, враховано рекомендації щодо створення додаткових можливостей академічної мобільності. Адаптувалися методи збору інформації шляхом проведення анонімного анкетування. Усе це забезпечує якісне надання освітніх послуг та залучає до обговорення ОП більш широке коло зацікавлених осіб.

Опишіть, яким чином учасники академічної спільноти залучені до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП

ДБТУ активно залучає до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП всіх членів академічної спільноти. Питання забезпечення якості освіти та механізмів її вдосконалення посідають постійне місце в порядку денному засідань кафедри і Вченої ради факультету переробних і харчових виробництв. У межах цього процесу систематично організовується інформування членів академічної спільноти про сучасні підходи й актуальні тенденції у сфері якості освітньої діяльності. До реалізації процедур внутрішнього забезпечення якості освітньої програми активно долучаються як профільні випускові кафедри, так і структурні підрозділи, що забезпечують викладання окремих освітніх компонентів, що забезпечує комплексність і міждисциплінарний характер контролю якості.

Збір та аналіз пропозицій від академічної спільноти для покращення якості освіти в ДБТУ відбувається шляхом організації нарад та проведення зустрічей з усіма учасниками освітнього процесу.

Також до забезпечення якості ОП залучаються учасники академічної спільноти з інших університетів. Зокрема, до рецензування ОП у 2025 р. долучився Пасічний В.М., д.т.н., проф., завідувач кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів НУХТ, м. Київ, у 2024 р. – Некрасов П.О., д.т.н., завідувач кафедри технології жирів та продуктів бродіння НТУ «ХПІ», м. Харків (<https://surl.li/vwayxz>)

Продемонструйте, що в академічній спільноті закладу вищої освіти формується культура якості освіти

В академічній спільноті ДБТУ культура якості освіти формується як комплексна система цінностей, практик та механізмів, спрямованих на постійне вдосконалення освітнього процесу. Основою є впровадження принципів академічної доброчесності, прозорості, відкритості та орієнтації на потреби здобувачів. Культура якості освіти у ДБТУ формується згідно «Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в ДБТУ» (<https://surl.li/qikyul>)

Здобувачі, викладачі, адміністрація та роботодавці залучаються до обговорення та вдосконалення ОП через анкетування, круглі столи, фокус-групи, консультації з гарантом програми. Це створює атмосферу співвідповідальності та активної участі всіх сторін у забезпеченні якості

Важливу роль відіграють механізми моніторингу та внутрішньої оцінки якості, які реалізуються на рівні кафедр, факультетів і університету загалом. Викладачі постійно підвищують кваліфікацію, проходять стажування на виробництві, опановують сучасні педагогічні методики, що забезпечує інтеграцію новітніх наукових та інноваційних підходів у навчання. Для здобувачів освіти створюються умови для академічної мобільності, участі у науково-дослідній роботі, міжнародних проєктах, конкурсах і конференціях. Це формує усвідомлення цінності якості освіти як ключового чинника професійної та особистісної успішності. Культура якості освіти в ДБТУ ґрунтується на системності, взаємодії та партнерстві всіх учасників освітнього процесу, що забезпечує її стале формування і розвиток

9. Прозорість і публічність

Якими документами ЗВО регулюються права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу? Яким чином забезпечується їх доступність для учасників освітнього процесу?

Права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу в ДБТУ регулюються низкою нормативних документів університету, розроблених у відповідності до чинного законодавства України. До таких документів належать: Статут університету, Правила прийому до ДБТУ, Положення про планування й облік навчальної роботи і основних видів методичної, наукової, організаційної та профорієнтаційної роботи НПП, Правила внутрішнього розпорядку для здобувачів, Положення про академічну доброчесність, Положення про організацію освітнього процесу, Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти тощо (<https://surl.li/cqimvc>), а також колективний договір (<https://surl.li/stuqkc>), що визначає соціально-трудова гарантії. У цих документах закріплено ключові положення щодо академічних прав, обов'язків, відповідальності здобувачів та викладачів, порядку розв'язання конфліктних ситуацій, дотримання етичних норм і принципів гендерної рівності тощо.

Доступність зазначених документів забезпечується їх оприлюдненням на офіційному вебсайті університету в розділі «Публічна інформація» (<https://surl.li/stuqkc>). Щодо здобувачів освіти, для них створено окрему вкладку Сторінку здобувача на сайті факультету, де зібрані всі актуальні нормативні документи, та роз'яснення, що полегшує доступ до необхідної інформації й гарантує ознайомлення з правами та обов'язками (<https://surl.li/ntziqv>). Це забезпечує прозорість та рівний доступ учасників освітнього процесу до інформації про їхні права й обов'язки

Наведіть посилання на вебсторінку, яка містить інформацію про оприлюднення ЗВО відповідного проєкту освітньої програми для отримання зауважень та пропозицій заінтересованих сторін (стейкхолдерів).

<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/osvitnya-diialnist/osvitni-programi/>

Наведіть посилання на оприлюднену у відкритому доступі на своєму вебсайті інформацію про освітню програму (освітню програму у повному обсязі, навчальні плани, робочі програми навчальних дисциплін, можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти) в обсязі, достатньому для інформування відповідних заінтересованих сторін та суспільства

<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/osvitno-profesijni-programy/opp-tm-mag/>

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Освітня програма «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» має значний потенціал для подальшого розвитку, що зумовлено динамічними змінами у харчовій галузі та потребами сучасного ринку праці. Її подальше вдосконалення орієнтуватиметься на гармонійне поєднання академічної підготовки, практичної діяльності та науково-дослідної роботи, з акцентом на інноваційність та відповідність міжнародним стандартам. До сильних сторін програми можна віднести:

- практична спрямованість та інноваційність змісту. Програма поєднує класичні технології з актуальними підходами, що відповідає сучасним тенденціям розвитку харчової індустрії та потребам ринку праці;
- інтеграція науки та практики. Значна увага приділяється залученню здобувачів до науково-дослідної роботи, розробки інноваційних продуктів і технологій, що сприяє формуванню дослідницьких компетентностей;
- партнерство з виробництвом. Ефективне співробітництво з підприємствами галузі забезпечує якісну практичну підготовку для здобувачів та можливості для стажування та підвищення кваліфікації викладачів;
- кадровий потенціал. Викладання забезпечується висококваліфікованими науково-педагогічними працівниками з досвідом роботи в харчовій промисловості, а також залучаються фахівці-практики та представники роботодавців;
- гнучкість освітньої траєкторії. Наявність вибіркового компоненту, можливості академічної мобільності та міждисциплінарного навчання дають здобувачам змогу адаптувати програму під власні професійні інтереси;
- сучасне технічне та інформаційне забезпечення, зокрема використання платформи Moodle, репозитарію, доступу до баз даних Scopus і Web of Science, а також спеціалізованих навчально-наукових лабораторій.

Слабкі сторони освітньої програми

- обмежені міжнародні зв'язки. Недостатній рівень інтеграції у міжнародні освітні та наукові проекти, що знижує потенціал академічної мобільності та впровадження кращих європейських практик.
- потребує розширення спектр нового програмного забезпечення, яке використовується під час реалізації освітньої програми. Використання сучасних інформаційних технологій, віртуальних лабораторій і симуляторів виробничих процесів потребує подальшого розвитку.
- в освітній програмі наразі застосовуються окремі елементи дуального навчання, однак повноцінне впровадження цієї форми здобуття освіти ще не реалізоване, що залишає простір для подальшого розвитку та вдосконалення.

Якими є перспективи розвитку ОП упродовж найближчих 3 років? Які конкретні заходи ЗВО планує здійснити задля реалізації цих перспектив?

Освітня програма «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» має значний потенціал для подальшого розвитку, що зумовлено динамічними змінами у харчовій галузі та потребами сучасного ринку праці. Її подальше вдосконалення орієнтуватиметься на гармонійне поєднання академічної підготовки, практичної діяльності та науково-дослідної роботи, з акцентом на інноваційність та відповідність міжнародним стандартам.

Перспективним напрямом розвитку програми є посилення студентоцентрованості та індивідуалізації навчання шляхом розширення вибіркового компоненту і інтеграції сучасних тенденцій галузі у зміст освітніх компонентів. Значна увага приділятиметься розширенню співпраці з підприємствами галузі та баз практик на провідних м'ясопереробних підприємствах, крафтових виробництвах і фермерських господарствах. Це дозволить здобувачам отримати досвід у різних сегментах – від великих потужностей до малих інноваційних виробництв, закріпити теоретичні знання та сформувати навички організації процесів, контролю якості й управління невеликими виробничими підрозділами.

Подальший розвиток програми передбачає посилення міжнародної складової: розширення академічної мобільності через участь у проєктах Erasmus+ та інших програмах, укладання угод про подвійні дипломи з університетами, що спеціалізуються на харчових технологіях. Це дасть змогу здобувачам отримати не лише сучасні знання, а й практичний досвід навчання та роботи в європейських компаніях і наукових центрах.

Важливим напрямом є інтеграція науково-дослідної діяльності в освітній процес. Студенти залучатимуться до прикладних досліджень у галузі м'ясних технологій, зокрема розробки функціональних і крафтових продуктів із підвищеною харчовою цінністю тощо. Це сприятиме формуванню дослідницьких навичок і створенню інноваційних продуктів, затребуваних на ринку.

Крім того, планується посилення співпраці з роботодавцями. Їх участь у формуванні освітніх програм, читанні гостьових лекцій, проведенні спільних тренінгів і семінарів забезпечить тісний зв'язок між теоретичною підготовкою та реальними вимогами бізнесу. Створення консалтингових і стартап-проєктів у рамках освітнього процесу дозволить здобувачам апробувати власні ідеї та отримати досвід підприємницької діяльності.

Окремим напрямом є подальша цифровізація освітнього процесу. Використання сучасних освітніх платформ, симуляторів виробничих процесів, інтерактивних курсів і віртуальних лабораторій сприятиме формуванню цифрових компетентностей здобувачів, що є невід'ємною вимогою сучасного ринку праці.

Отже, перспективи подальшого розвитку ОП полягають у зміцненні її інноваційного потенціалу, інтеграції в міжнародний освітній простір, забезпеченні більшої практичної спрямованості та поглибленні співпраці з бізнесом і науковою спільнотою. Такий підхід дозволить програмі залишатися конкурентоспроможною, а її випускникам – затребуваними на вітчизняному та міжнародному ринку праці.

Запевнення

Запевняємо, що уся інформація, наведена у відомостях та доданих до них матеріалах, є достовірною.

Гарантуємо, що ЗВО за запитом експертної групи надасть будь-які документи та додаткову інформацію, яка стосується освітньої програми та/або освітньої діяльності за цією освітньою програмою.

Надаємо згоду на опрацювання та оприлюднення цих відомостей про самооцінювання та усіх доданих до них матеріалів у повному обсязі у відкритому доступі.

Додатки:

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

Таблиця 3. Матриця відповідності програмних результатів навчання, освітніх компонентів, методів навчання та оцінювання

Шляхом підписання цього документа запевняю, що я належним чином уповноважений на здійснення такої дії від імені закладу вищої освіти та за потреби надам документ, який посвідчує ці повноваження.

Документ підписаний кваліфікованим електронним підписом/кваліфікованою електронною печаткою.

Інформація про КЕП

ПІБ:

Дата:

Таблиця 1. Інформація про освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид освітнього компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
ОК 1.1 Інтелектуальна власність та патентознавство	навчальна дисципліна	<i>ОК_1_1_Інтелектуальна_власність_та_патентознавство.pdf</i>	siqAFoZh/P7MK2uTiG5mmkFoyiupkwzCngMdSeqODKc=	Навчальна аудиторія з мультимедійним обладнанням, ноутбук 1 од Asus F6500R PN F66RP730S58HWC, стаціонарний мультимедійний проектор 1 од Acer 1130 P, екранна панель 1 од., Sopar «So-Dream» з механічним поверненням 180*180, 2021 р. Програмне забезпечення: MS Office (Word, Excel, Power Point), онлайн сервіс Google (Gmail, Google disc, Google Meet). Канали доступу до мережі Інтернет, Zoom Video Communications, Платформа Moodle.
ОК 1.2 Фахова іноземна комунікація та галуzeвий переклад	навчальна дисципліна	<i>ОК_1_2_Фахова_іноземна_комунікація_та_галуzeвий_переклад.pdf</i>	RhCE1IVDXHYREDZTAqa6sZIV9yLt1eFsnq1R+TvKOpq=	Навчальна аудиторія 140б з мультимедійним обладнанням, мультимедійний проектор Benq (1 од.), інтерактивна дошка Intech IWB (1 од.), комплекти аудіо- та відео супроводу. Навчальна аудиторія 140з обладнана як спеціалізований комп'ютерний кабінет іноземної мови з підключенням до локальної і глобальної мереж, CD програвач (1 од.), магнітофон JVC (1 од.), відеомагнітофон Daewoo (1 од.), телевізор Daewoo (1 од.), ПК Celeron 420/512 Mb (7 од.), ПК Celeron 2.0/ 256 Mb (1 од.). Програмне забезпечення: MS Office (Word, Excel, Power Point), онлайн сервіс Google (Gmail, Google disc, Google Meet). Канали доступу до мережі Інтернет, Zoom Video Communications, Платформа Moodle.
ОК 1.3 Оцінка ефективності бізнес-проектів	навчальна дисципліна	<i>ОК_1_3_Оцінка_ефективності_бізнес_проектів.pdf</i>	BVW1nlWnbFhM/lsqDX5fqfSK+9xrre/3NzlXNVSGR34=	Навчальна аудиторія з мультимедійним обладнанням ноутбук Hp655, 1 од., стаціонарний мультимедійний проектор 1 од (Acer 1130 P), екранна панель Sopar «So-Dream» з механічним поверненням 180*180, 2021 р., 1 од. Програмне забезпечення: MS Office (Word, Excel, Power Point, Project), онлайн сервіс Google (Gmail, Google disc, Google Meet). Канали доступу до мережі Інтернет, Zoom Video Communications, Платформа Moodle, PDF-читач, Business Plan Pro (demo) або аналоги, що призначені для виконання практичних завдань, розрахунків, аналізу ефективності інвестицій, складання бізнес-планів тощо.
ОК 1.4 Методи статистики та математичного моделювання	навчальна дисципліна	<i>ОК_1_4_Методи_статистики_та_математичного_моделювання_у_харч</i>	sAZIBiJnVqXQBsiMqy1saOFEo9VpoOvvPAM/8VtVwag=	Навчальна аудиторія з мультимедійним обладнанням, ноутбук 1 од Asus F6500R PN F66RP730S58HWC, стаціонарний

		<i>ових.pdf</i>		мультимедійний проектор 1 од Acer 1130 P, екранна панель 1 од., Sopar «So-Dream» з механічним поверненням 180*180, 2021 р. Програмне забезпечення: MS Office (Word, Excel, Power Point), онлайн сервіс Google (Gmail, Google disc, Google Meet). Канали доступу до мережі Інтернет, Zoom Video Communications, Платформа Moodle, Mathcad 11 Octave (demo), Minitab 21 (demo).
ОК 1.5 Інноваційні технології промислових та крафтових м'ясних виробництв	навчальна дисципліна	<i>ОК_1_5_Інноваційні_технології_промислових_та_крафтових_м'ясних_виробництв.pdf</i>	rl18wYjdvIfN754sRJ03rphR9VFy6ZvzIZSqCXvKNLk=	Навчальна аудиторія з мультимедійною системою, що включає обладнання: ноутбук Asus Vivobook 15M1502IA-BQ313; стаціонарний мультимедійний проектор BenQ MS560; проекційний переносний екран на тринозі 2E 4:3 0043120T; інтерактивна дошка 32 дюйма iBoard iTV32; акустична система Philips. Програмне забезпечення: системне – ОС Windows; прикладне – офісний пакет MS Office (Word, Excel, Power Point), системи ілюстративної та ділової графіки, відеоплеєри та ін.); канали доступу до мережі Інтернет; онлайн-сервіси Google – Gmail, Google disc, Google Meet; платформа для відеоконференцій та онлайн-зустрічей Zoom Video Communications; платформа для створення та управління онлайн-навчанням та віртуальними освітніми середовищами Moodle.
ОК 1.6 Управління якістю продукції м'ясопереробних підприємств	навчальна дисципліна	<i>ОК_1_6_Управління_якістю_продукції_м'ясопереробних_підприємств.pdf</i>	QqDzrLPaMaZcqv+p4Zb7l36FCfnwEApE pGqsTybk6tA=	Навчальна аудиторія з мультимедійною системою, що включає обладнання: ноутбук Asus Vivobook 15M1502IA-BQ313; стаціонарний мультимедійний проектор BenQ MS560; проекційний переносний екран на тринозі 2E 4:3 0043120T; інтерактивна дошка 32 дюйма iBoard iTV32; акустична система Philips. Програмне забезпечення: системне – ОС Windows; прикладне – офісний пакет MS Office (Word, Excel, Power Point), системи ілюстративної та ділової графіки, відеоплеєри та ін.); канали доступу до мережі Інтернет; онлайн-сервіси Google – Gmail, Google disc, Google Meet; платформа для відеоконференцій та онлайн-зустрічей Zoom Video Communications; платформа для створення та управління онлайн-навчанням та віртуальними освітніми середовищами Moodle Платформа Леонорм – офіційна база даних нормативних документів України у сфері стандартизації, метрології, сертифікації та управління якістю
ОК 1.7 Інноваційний інжиніринг м'ясопереробних підприємств	навчальна дисципліна	<i>ОК_1_7_Інноваційний_інжиніринг_м'ясопереробних_підприємств.pdf</i>	hdoB73KI+9mX5ZIGerIg1WZCuMLtEMwcDiJeu8P/Vcw=	Навчальна аудиторія з мультимедійною системою, що включає обладнання: ноутбук Asus Vivobook 15M1502IA-BQ313; стаціонарний мультимедійний

				проектор BenQ MS560; проекційний переносний екран на тринозі 2E 4:3 0043120T; інтерактивна дошка 32 дюйма iBoard iTV32; акустична система Philips. Програмне забезпечення: системне – ОС Windows; прикладне – офісний пакет MS Office (Word, Excel, Power Point), системи ілюстративної та ділової графіки, відеоплеєри та ін.); канали доступу до мережі Інтернет; онлайн-сервіси Google – Gmail, Google disc, Google Meet; платформа для відеоконференцій та онлайн-зустрічей Zoom Video Communications; платформа для створення та управління онлайн-навчанням та віртуальними освітніми середовищами Moodle. Основне лабораторне обладнання: магнітна мішалка; шприц ковбасний IS8-16 ARIES на 8 л; кутер C6W; термокамера КТОМІ-100; центрифуга лабораторна медична ОПн-3; ваги JKH-1000 (0,2); ваги лабораторні TBE-0.21-0,001; ваги лабораторні електронні CERTUS-BALANCE CBA 300-0,005; рН-метр – мілівольтметр рН-150; електрошафа сушильна СНОЛ 24/200; пароконвекційна піч UNOX XVC054; колориметр фотоелектричний КФК-2; плита електрична ПЕ4; холодильник Атлант Платформа Леонорм – офіційна база даних нормативних документів України у сфері стандартизації, метрології, сертифікації та управління якістю
ОК 1.8 Методологія та організація наукових досліджень	навчальна дисципліна	ОК_1_8_Методологія_та_організація_наукових_досліджень.pdf	65vSUQhZJg7yISHB Yj1HC58jF3oTAGMK ACoo16nuRWU=	Навчальна аудиторія з мультимедійною системою, що включає обладнання: ноутбук Asus Vivobook 15M1502IA-BQ313; стаціонарний мультимедійний проектор BenQ MS560; проекційний переносний екран на тринозі 2E 4:3 0043120T; інтерактивна дошка 32 дюйма iBoard iTV32; акустична система Philips. Програмне забезпечення: системне – ОС Windows; прикладне – офісний пакет MS Office (Word, Excel, Power Point), системи ілюстративної та ділової графіки, відеоплеєри та ін.); канали доступу до мережі Інтернет; онлайн-сервіси Google – Gmail, Google disc, Google Meet; платформа для відеоконференцій та онлайн-зустрічей Zoom Video Communications; платформа для створення та управління онлайн-навчанням та віртуальними освітніми середовищами Moodle Цифрові сервіси та інтерактивні інструменти: Zoom, Microsoft Teams – для онлайн-занять; Kahoot!, Quizlet, Padlet, Miro, XMind – для інтерактивної роботи й контролю знань. Основне лабораторне обладнання: магнітна мішалка;

				шприц ковбасний IS8-16 ARIES на 8 л; кутер С6W; термокамера КТОМІ-100; центрифуга лабораторна медична ОПн-3; ваги JKH-1000 (0,2); ваги лабораторні TBE-0.21-0,001; ваги лабораторні електронні CERTUS-BALANCE CBA 300-0,005; рН-метр – мілівольтметр рН-150; електрошафа сушильна CHOL 24/200; пароконвекційна піч UNOX XVC054; колориметр фотоелектричний КФК-2; плита електрична ПЕ4; холодильник Атлант.
ОК 1.9 Конструювання харчової продукції	навчальна дисципліна	ОК_1_9_Конструювання_харчової_продукції.pdf	foJm/OL/NX5AmYT70ZyhUVUoll6lhflbp2rLTreKGVI=	Навчальна аудиторія з мультимедійною системою, що включає обладнання: ноутбук Asus Vivobook 15M1502IA-BQ313; стаціонарний мультимедійний проектор BenQ MS560; проекційний переносний екран на тринозі 2E 4:3 0043120T; інтерактивна дошка 32 дюйма iBoard iTV32; акустична система Philips. Програмне забезпечення: системне – ОС Windows; прикладне – офісний пакет MS Office (Word, Excel, Power Point), системи ілюстративної та ділової графіки, відеоплеєри та ін.); канали доступу до мережі Інтернет; онлайн-сервіси Google – Gmail, Google disc, Google Meet; платформа для відеоконференцій та онлайн-зустрічей Zoom Video Communications; платформа для створення та управління онлайн-навчанням та віртуальними освітніми середовищами Moodle. Основне лабораторне обладнання: магнітна мішалка; шприц ковбасний IS8-16 ARIES на 8 л; кутер С6W; термокамера КТОМІ-100; центрифуга лабораторна медична ОПн-3; ваги JKH-1000 (0,2); ваги лабораторні TBE-0.21-0,001; ваги лабораторні електронні CERTUS-BALANCE CBA 300-0,005; рН-метр – мілівольтметр рН-150; електрошафа сушильна CHOL 24/200; пароконвекційна піч UNOX XVC054; колориметр фотоелектричний КФК-2; плита електрична ПЕ4; холодильник Атлант. Цифрові сервіси та інтерактивні інструменти: Zoom, Microsoft Teams – для онлайн-занять; Kahoot!, Quizlet, Padlet, Miro, XMind – для інтерактивної роботи й контролю знань. Платформа Леонорм – офіційна база даних нормативних документів України у сфері стандартизації, метрології, сертифікації та управління якістю
ОК 2.1 Виробнича практика	практика	ОК_2_1_Програма_та_методичні_вказівки_до_виробничої_практики.pdf	tKHMkqOaTkeaZao8m1GUPmUNz5BGckYLAfhFGxorasA=	Бази проходження виробничої практики. Матеріально-технічна база (лабораторне обладнання) промислових та крафтових підприємств м'ясної промисловості (стейкхолдерів) та випробувальних лабораторій

				України та зарубіжжя. Матеріально-технічна база лабораторії кафедри технології м'яса Платформа Леонорм – офіційна база даних нормативних документів України у сфері стандартизації, метрології, сертифікації та управління якістю Цифрові сервіси та інтерактивні інструменти: Miro, XMind – для інтерактивної роботи й контролю знань.
ОК 2.2 Переддипломна практика	практика	ОК_2_2_Методичні_рекомендації_з_організації_переддипломної_практики.pdf	zMUCVwvxyoqDMoRfboMLKc7qqIU504WrazBunjMkcNI=	Бази проходження переддипломної практики. Матеріально-технічна база (лабораторне обладнання) промислових та крафтових підприємств м'ясної промисловості (стейкхолдерів) та випробувальних лабораторій України та зарубіжжя. Матеріально-технічна база лабораторії кафедри технології м'яса Платформа Леонорм – офіційна база даних нормативних документів України у сфері стандартизації, метрології, сертифікації та управління якістю Цифрові сервіси та інтерактивні інструменти: Miro, XMind – для інтерактивної роботи й контролю знань.
ОК 2.3 Кваліфікаційна робота (проект)	підсумкова атестація	ОК_2_3_Методичні_вказівки_до_виконання_кваліфікаційної_роботи.pdf	6kLoMppK8o7+Q3i3TNQHbEyB/wENHM8pU3BnerD7zm4=	Навчальна аудиторія з мультимедійною системою, що включає обладнання: ноутбук Asus Vivobook 15M1502IA-BQ313; стаціонарний мультимедійний проектор BenQ MS560; проекційний переносний екран на тринозі 2E 4:3 0043120T; інтерактивна дошка 32 дюйма iBoard iTV32; акустична система Philips. Програмне забезпечення: системне – ОС Windows; прикладне – офісний пакет MS Office (Word, Excel, Power Point), системи ілюстративної та ділової графіки, відеоплеєри та ін.); канали доступу до мережі Інтернет; онлайн-сервіси Google – Gmail, Google disc, Google Meet; платформа для відеоконференцій та онлайн-зустрічей Zoom Video Communications; платформа для створення та управління онлайн-навчанням та віртуальними освітніми середовищами Moodle. Основне лабораторне обладнання: магнітна мішалка; шприц ковбасний IS8-16 ARIES на 8 л; кутер C6W; термокамера KTOMI-100; центрифуга лабораторна медична ОПн-3; ваги JKH-1000 (0,2); ваги лабораторні TBE-0.21-0,001; ваги лабораторні електронні CERTUS-BALANCE CBA 300-0,005; рН-метр – мілівольтметр рН-150; електрошафа сушильна CHOL 24/200; пароконвекційна піч UNOX XVC054; колориметр фотоелектричний КФК-2; плита електрична ПЕ4; холодильник

				Атлант. Лабораторне обладнання та проектні технологічні лінії промислових та крафтових підприємств м'ясної промисловості (стейкхолдерів) Платформа Леонорм – офіційна база даних нормативних документів України у сфері стандартизації, метрології, сертифікації та управління якістю Цифрові сервіси та інтерактивні інструменти: Miro, XMind – для інтерактивної роботи й контролю знань.
--	--	--	--	---

* наводяться відомості, як мінімум, щодо наявності відповідного матеріально-технічного забезпечення, його достатності для реалізації ОП; для обладнання/устаткування – також кількість, рік введення в експлуатацію, рік останнього ремонту; для програмного забезпечення – також кількість ліцензій та версія програмного забезпечення

Таблиця 2. Зведена інформація про відповідність НПП освітнім компонентам

ІД викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування відповідності освітньому компоненту (кваліфікація, професійний досвід, наукові публікації)
405233	Дейниченко Григорій Вікторович	Професор, Основне місце роботи	Факультет переробних і харчових виробництв	Диплом спеціаліста, Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, рік закінчення: 1983, спеціальність: Технологія та організація громадського харчування, Диплом доктора наук ДД 000307, виданий 25.06.1998, Диплом кандидата наук КД 008108, виданий 01.11.1989, Атестат доцента ДЦ 001319, виданий 25.09.1992, Атестат професора АП 001750, виданий 22.10.1998	36	ОК 1.1 Інтелектуальна власність та патентознавство	Відповідає за освітньою кваліфікацією Відомості про підвищення кваліфікації: 1. Навчально-науковий інститут проєктів та підвищення кваліфікації Полтавського університету економіки і торгівлі МОН України за спеціальністю 181 «Харчові технології», 2024 р. Свідоцтво №ПК01597997\01751-2024, 6 кредитів (180 годин). Відповідає 10 пунктам кваліфікаційних вимог (п. 38 ЛУ): 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12, 19 П 38.1.: 1. Дейниченко Г., Лазарєва Т., Лазарєв М., Цихановська І. Педагогічні умови формування компетентності з інтелектуальної власності майбутніх фахівців харчової галузі// Науковий збірник "Наукові записки. Серія: Педагогічні науки" - Кропивницький: Центральноукраїнський державний університет ім.В.Вінниченка, 2025. - Вип.219 - С.

2. Deinychenko G., Deinychenko L., Tkachyk S.V., Kravchenko T., Kravchenko K. Technology and biological value of milk-egg co-precipitate / Journal of Hygienic Engineering and Design. 2021 - 36, P. 119-124
3. O. Omelchenko, G. Deynichenko, V. Huzenko, I. Zolotukhina, D. Dmytrevskiy, V. Chervonyi, D. Horielkov, O. Melnik, O. Korolenko, L. Tsvirkun. Determining the influence of membrane treatment process on the quality indicators of beer Eastern-European Journal of Enterprise Technologies/ Technology and equipment of food production. – VOL 4, NO 11 (112) (2021). – P. 66-72.
4. Deynichenko G., Huzenko V., Zolotukhina I., Dmytrevskiy D., Chervonyi V., Horielkov D. A new method of elimination the polarizing layer during the membrane processing of buttermilk Acta Periodica Tehnologica. Is. 53. 2022. P. 1-10. (SCOPUS).
5. Deinychenko G., Dmytrevskiy D., Guzenko V., Omelchenko O., Perekrest V. Prospects of using equipment for membrane separation of food liquids // Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. 2023. Випуск 13. Том 2. С.167-178. (Україна, англійська).
6. Дейніченко Г.В., Скринник В.І., Федак Н.В. Дослідження показників якості напівфабрикатів десертної продукції на основі УФ-концентратів молочної сировини// Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. – Харків: ДБТУ, 2024. – Вип. 1 (35). – С.73-84

							П.38.2: 1. Патент на корисну модель № 152365 Україна, МПК (2006.01) A23G 3/46. Спосіб виробництва напівфабрикату молочно-білкового для чизкейків/ Л.Г. Дейниченко, Г.В. Дейниченко, І.Л. Корецька, О.С. Павлюченко, Ю.П. Фурманова. – № u202106024; заяв. 27.10.2021; опубл. 18.01.2023, бюл. №3/2023. – 3 с. 2. Патент на корисну модель № 152636 Україна, МПК A21D 8/02 (2006.01), A21D 13/04 (2017.01). Спосіб виробництва мигдального тістового напівфабрикату для чизкейків/ Л.Г. Дейниченко, Г.В. Дейниченко, І.Л. Корецька, О.С. Павлюченко, Ю.П. Фурманова. – № u202106022; заяв. 27.10.2021; опубл. 29.03.2023, бюл. № 13/2023. – 3 с. 3. Патент на корисну модель № 152638 Україна, МПК (2006.01) A21D 13/064. Спосіб виробництва чизкейку білково-мигдального/ Л.Г. Дейниченко, Г.В. Дейниченко, І.Л. Корецька, О.С. Павлюченко, Ю.П. Фурманова, В.Д. Коваленко. – № u202106030; заяв. 27.10.2021; опубл. 29.03.2023, бюл. №13/2023. – 3 с. П 38.3.: 1. Дейниченко Л.Г., Гніцевич В.А., Дейниченко Г.В. Інноваційні технології молочно-білкових концентратів: монографія. - Харків: Факт, 2021.- 220 с. 2. Innovative technologies and equipment: development prospects of the food and restaurant industries. SECTION 13. Functional and technological properties of minced meat based on buttermilk concentrate (Yudina T. I., Deinychenko H. V., Nazarenko I. A.) : Scientific monograph. Riga, Latvia : “Baltija Publishing”, 2022. P. 331-349. 3. Sustainable food
--	--	--	--	--	--	--	--

							chain and safety through science, knowledge and business : scientific monograph. Technology and quality research of semi-finished products for whipped desserts based on uf retentate of sour cheese whey (I. Zolotukhina, H. Deinychenko). - Riga, Latvia : "Baltija Publishing", 2023. – P. 86-98. П 38.4.: 1 Інтелектуальна власність та патентознавство: конспект лекцій з дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форми навчання спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійних програм Харчові технології в ресторанній індустрії», «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів», «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів», «Технології зернопродуктів та зернові ресурси», «Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу», «Дієтичне харчування і харчова безпека» / Держ. біотехнол. ун-т; уклад.: Дейниченко Г. В., Золотухіна І. В. Харків : ДБТУ, 2024. 51 с. 2 Інтелектуальна власність та патентознавство: методичні вказівки до проведення практичних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форми навчання спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійних програм Харчові технології в ресторанній індустрії», «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів»,
--	--	--	--	--	--	--	---

								«Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів», «Технології зернопродуктів та зернові ресурси», «Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу», «Дієтичне харчування і харчова безпека» / Держ. біотехнол. ун-т; уклад.: Дейниченко Г. В., Золотухіна І. В. Харків : ДБТУ, 2024. 54 с. З Інтелектуальна власність та патентознавство: методичні вказівки для самостійного вивчення дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форми навчання спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійних програм Харчові технології в ресторанній індустрії», «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів», «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів», «Технології зернопродуктів та зернові ресурси», «Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу», «Дієтичне харчування і харчова безпека» / Держ. біотехнол. ун-т; уклад.: Дейниченко Г. В., Золотухіна І. В. Харків : ДБТУ, 2024. 14 с. П 38.6.: 1 Консультації дисертації на здобуття наукового ступеня д.т.н. за спеціальністю 05.18.16 – технологія харчової продукції Золотухіної І. В. «Наукове обґрунтування технологій напівфабрикатів на основі цільового використання нутрієнтів білково-вуглеводної молочної сировини» (2021) 2 Керівництво
--	--	--	--	--	--	--	--	--

							дисертаціями на здобуття наукового ступеня доктора філософії за спеціальністю 181 «Харчові технології»: - Листопад Т.С. «Розробка технології соусів з дикорослих та культивованих ягід з йодвміщуючими добавками» (2021 р.); -Скриннік В.І. «Технологія структурованої десертної продукції на основі ультра-фільтраційних похідних білково-вуглеводної молочної сировини в ресторанному господарстві» (2023 р.). П 38.7.: 1. Член спеціалізованої вченої ради: - Д64.088.01 Харківського державного університету харчування та торгівлі (2020-2021 р.); - Д26.055.02 Київського національного торговельно-економічного університету (2020-2021 р.); - Д26.055.02 Державного торговельно-економічного університету(2022-2024 р.). 2. Офіційний опонент в разовій спеціалізованій вченій раді ДФ 055.026.054 Державного торговельно-економічного університету під час захисту дисертації на здобуття наукового ступеня доктора філософії Безрученко О.М. спец. 181 (27.12.2023 р.) П 38.8.: Науковий керівник бюджетних тем: -15-21-22 Б (0120U105484) «Удосконалення процесів обробки м'ясної та рибної сировини». (2021-2022 рр.); - 12-21-22 Б (0120U105194) «Дослідження процесів мембранного розділення полікомпонентних рідинних систем у харчовій промисловості». (2021-2022 рр.)
--	--	--	--	--	--	--	---

							-15-23-24 Б (0123U100275) «Удосконалення баромембранних процесів і ресурсозберігаючих технологій структурованої десертної продукції». (2023-2024 рр.); - 2-25 Д «Розробка рекомендацій для очищення тушок риби від луски за допомогою ультразвуку» (2025 р.) Членство в редколегії наукових журналів: 1. Голова редакційної колегії «Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації» Київський національний університет культури і мистецтва (м. Київ), 2020-2024 р. 2 Член редакційних колегій: -Міжнародного науково-практичного журналу «Technology and Agricultural Sciences» (Азербайджан, м. Лянкарань), 2023-2024р. - тематичного збірник наукових праць Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського «Обладнання та технології харчових виробництв» (м. Кривий Ріг), 2020-2024 р. - збірника наукових праць ПУЕІТ, м.Полтава, 2020-2024р. - збірника наукових праць ДБТУ, м. Харків, 2023-2024р. - наукового фахового видання "Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету", м. Мелітополь, 2023-2024р. - наукового фахового видання "Праці Таврійського державного агротехнологічного університету", м.Мелітополь, 2023-2024р. - колективної монографії «Innovative technologies and equipment: development prospects of the food and restaurant industries» :
--	--	--	--	--	--	--	---

							Scientific monograph. Riga, Latvia : “Baltija Publishing” (2022). - колективної монографії “Sustainable food chain and safety through science, knowledge and business : scientific monograph. Riga, Latvia : “Baltija Publishing”, 2023. П 38.9.: 1. Член експертної ради з технологій харчової, легкої та хімічної промисловості Департаменту кадрового забезпечення МОіН України (2020-2022р.). 2. Експерт наукової ради МОН України, секція 24 «Наукові проблеми Харчових технологій і промислової біотехнології» (2020-2024р.). 3. Експерт Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти (2020 - 2024р.). 4. Експерт з експертизи проєктів наукових досліджень і науково-технічних розробок, що подаються для участі у конкурсах, які проводить МОН України, та звітів про їх виконання за тематичним напрямом №23. Харчові технології та промислова біотехнологія» (2023-2024р.). П 12.: 1. Deinychenko G.V. Commercialization of the results of scientific development of universities as a practical component of the intellectual property system of Ukraine// Модернізація вищої освіти та забезпечення якості освітньої діяльності в умовах європейської інтеграції [Електронне видання]: матеріали Міжнар. наук.-метод. конф. в межах реалізації грантового проєкту «Управління розвитком бізнесу: інтеграція європейського досвіду» (BUDEMA) (No 101048268) напрямку Jean Monnet програми Європейського союзу
--	--	--	--	--	--	--	---

								Еразмус+, 18 жовтня 2024 р. / Держ. біотехнологічний ун-т. – Харків, 2024. – С. 261-263. Електронні текстові дані. - Режим доступу: http://btu.kharkov.ua/nauka/konferentsiyi/ DOI: https://doi.org/10.5281/zenodo.13970808 2. Omelchenko O., Deinychenko G., Huzenko V., Zolotukhina I., Dmytrevskiy D., Chervonyi V., Horielkov D., Melnik O., Korolenko O., Tsvirkun L. Efficiency determination of methods for eliminating the polarization layer in the process of membrane concentration of buttermilk // Scientific journal «ScienceRise». 2021. - 4 (75), – P. 32-33. 3. Дейниченко Г.В. Доцільність використання дикорослої рослинної сировини у виробництві зефіру // Стан і перспективи харчової науки та промисловості: тези доповідей VII Міжнародної науково-технічної конференції. (Тернопіль 28–29 вересня 2023 року) / Терн. націон. техн. ун-т ім. І. Пулюя та ін. Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2023. С. 36-37. 4. Дейниченко Г., Золотухіна І. Основні напрямки використання молочно-білкових напівфабрикатів з додаванням рослинної сировини// Сучасні тренди, реалії і перспективи розвитку туризму та готельно-ресторанної справи: збірник тез Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (Хмельницький – Меджибіж, 23-24 травня 2024 року). Хмельницький – Меджибіж: Хмельницький національний університет, 2024. – С.58-59. 5. Дейниченко Г. В., Дмитревський Д. В., Гончар Д. О. Аналіз конструкцій устаткування для здійснення процесів
--	--	--	--	--	--	--	--	--

							баромембранної обробки фруктових соків// Матеріали восьмої міжнародної науково-практичної конференції «Інтеграційні та інноваційні напрями розвитку харчової індустрії» : 16-17 грудня 2024 року, м. Черкаси [Електронний ресурс] / М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. – Черкаси : ЧДТУ, 2025. – С. 25-27. П 38.19.: Член правління Асоціації кулінарів України (2020-2025р.)
405996	Колесник Аліна Олексіївна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет менеджменту, адміністрування та права	Диплом спеціаліста, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2003, спеціальність: , Диплом магістра, Харківський національний університет ім. В.Н. Каразіна, рік закінчення: 2005, спеціальність: 030502 Мова та література (англійська), Диплом магістра, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2003, спеціальність: 050206 Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності, Диплом кандидата наук ДК 047616, виданий 02.07.2008, Аттестат доцента АД 006897, виданий 09.02.2021	19	ОК 1.2 Фахова іноземна комунікація та галузевий переклад	Відповідає за освітньою кваліфікацією Відомості про підвищення кваліфікації: ХНПУ ім. Г.С. Сковороди, кафедра загального мовознавства і романо-германської філології. Тема стажування: «Інновації в освіті. Інноваційні технології викладання фахових дисциплін», період – з 13.05.2024 р. по 22.06.2024 р. Свідоцтво № 07/23-43 (180 годин / 6 кредитів ECTS). Відповідає 6 пунктам кваліфікаційних вимог (п. 38 ЛУ): 1, 4, 8, 10, 12, 19 П. 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection: 1. I. Rudenko, A. Kolesnyk, D. Darmostuk, T. Bolotova, O. Bogoyavlenskiy, O. Halkina, V. Pustova Methodological approach to mutually agreed corporate image management and economic security of enterprise // Science Rise. – 2021. – №2 (73). – р. 53 – 58. (фаховий журнал). 2. Герман Л.В., Колесник А.О. та ін.

							Урбаноніми-гібридоніми як результат мовної взаємодії // Закарпатські філологічні студії. – 2022. – Вип.24. – Т.1. – С. 83–88. (фаховий журнал, категорія Б). 3. Hrosul, V., Buhrimenko, R., Kolesnyk, A., Smirnova, P. and Balamut, H. (2022). Adaptive Management of Business Entities in the Context of Digitalization of the Economy. <i>Economic Affairs.</i>, 67(04s): 947-957. DOI: 10.46852/0424-2513.4s.2022.28 (Scopus, Індія) 4. Hrosul, V., Kruhlova, O., & Kolesnyk, A. (2023). Digitalization of the agricultural sector: the impact of ICT on the development of enterprises in Ukraine. <i>Agricultural and Resource Economics: International Scientific E-Journal</i>, 9(4), 119-140. (Scopus) 5. . Hrosul, V., Galoyan, D., Mkrtchyan, T., Volosov, A., Balamut, H., & Kolesnyk, A. (2023). Evaluación de la madurez digital, la transformación de los modelos de negocio en el contexto de la transformación digital. <i>REICE: Revista Electrónica de Investigación en Ciencias Económicas</i>, 11(21), 81-105. (Web of Science) 6. Колесник А.О., Муравйова О.М., Архипова В.О., Мануєнкова О.О., Крупей М.І. Дидактичні моделі білінгвального навчання для підготовки фахівців правової галузі в українських університетах // Наукові інновації та передові технології (Серія «Управління та адміністрування», Серія «Право», Серія «Економіка», Серія «Психологія», Серія «Педагогіка»): журнал. 2023. № 5(19) 2023. 636 с. С. 510–517 (фаховий журнал, категорія Б, Index Copernicus). 7. Колесник А.О., Удовенко І.В., Мануєнкова О.О., Подворна Л.А.,
--	--	--	--	--	--	--	--

							Муравйова О.М. Особливості викладання іноземної мови в умовах дистанційного навчання / Фаховий збірник наукових праць «Сучасні дослідження з іноземної філології», № 1 (23), 2023. С. 255–264. (фаховий журнал, категорія Б, Index Copernicus). 8. Колесник А.О., Подворна Л.А., Удовенко І.В., Мануєнкова О.О., Муравйова О.М. Тандем-технології як інноваційні технології навчання іноземних мов / Фаховий збірник наукових праць «Сучасні дослідження з іноземної філології», № 2 (24), 2023. С. 317–325. (фаховий журнал, категорія Б, Index Copernicus). 9. Колесник А.О., Муравйова О.М., Архипова В.О., Скриннік Н.А., Подворна Л.А. Білінгвальне навчання у міжнародній практиці // Наукові інновації та передові технології. Серія «Педагогіка». – № 5 (33), 2024. – Київ, 2024. – 1492 с. – С. 1140–1149. (фаховий журнал, категорія Б, Index Copernicus) 10. Muraviova O.M., Arkhyrova V.O., Kolesnyk A.O., Manuyenkova O.O., Podvorna L.A. (2024). Chapter 6. Teaching foreign languages in aggregated small academic groups of different specialities as a part of structural consolidation within Ukrainian educational system // Wissenschaft und Bildung als Basis für die Modernisierung der Weltordnung: Erziehungswissenschaft und Pädagogik, Philologie, Sprach- und Literaturwissenschaften, Rechts- und Politikwissenschaften. Monografische Reihe «Europäische Wissenschaft». Buch 35. Teil 4. 2024. Science and education as the basis for the modernization of the world order: Education and Pedagogy, Philology, Linguistics and Literary Studies, Legal and Political
--	--	--	--	--	--	--	---

						Sciences. Monographic series «European Science». Book 35. Part 4. 2024. ScientificWorld-NetAkhat AV, Karlsruhe, Germany. 237 p. P. 95-104. DOI: 10.30890/2709-2313.2024-35-00-014 (стаття в колективній монографії, Index Copernicus) П. 4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платфо-рмах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/робочих програм, інших друко-ваних навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування: 1. Анастасьєва О.А. , Ємельянова Є.С., Колесник А.О. Англійська мова для магістрів: Навчальний посібник з курсу англійської мови для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти Х. : ДБТУ, 2024. – 140 с. 2. Колесник А.О., Крупей М.І., Мануєнкова О.О., Муравйова О.М., Подворна Л.А., Удовенко І.В. Ділові переговори: Методичні рекомендації з англійської мови для студентів усіх спеціальностей. – Х.: ДБТУ, 2023. – 90 с. 3. English for professionals in the field of food technology (Англійська мова для професіоналів у сфері харчових технологій): Методичні рекомендації для читання за фахом і завдання для самостійної роботи для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» / укладачі: А.О. Колесник, О.О. Мануєнкова, О.М. Муравйова, Л.А. Подворна, М.І. Крупей, І.В. Удовенко. – Х.: ДБТУ, 2025. – 86
--	--	--	--	--	--	--

						с. 4. Методичні вказівки та тестові завдання для контролю знань з дисципліни «Фахова іноземна комунікація та галузевий переклад» / укладачі: А. О. Колесник, О. О. Мануєнкова, О. М. Муравйова, Л. А. Подворна, М. І. Крупей, І. В. Удовенко. – Х.: ДБТУ, 2025. – 108 с. П. 8) виконання функцій (повноважень, обов’язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах 1. Дійсний член редколегії наукового фахового видання України «Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі». 2. Керівник науково-дослідної теми: «Консолідація та ампліфікація нових інтерактивних технологій викладання іноземних мов з метою формування професійної компетентності фахівців сфери харчування та торгівлі в межах системно-кластерного підходу» (0121U114568, 01.2022-12.2023 рр.) 3. Керівник науково-дослідної теми: «Професійно орієнтований підхід до вивчення європейських мов у контексті сучасної лінгводидактики: принципи та реалізація» (0124U000732, 01.2024-12.2025 рр.) П. 10) участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах: 1. Участь у
--	--	--	--	--	--	---

							міжнародному науковому проєкті за програмою Erasmus+. Ключова дія 2: Cooperation for Innovation and the exchange of good practices (Співпраця в області інновацій та обміну передовим досвідом); Тип дії: Capacity Building in the field of youth – Eastern Partnership (Розвиток потенціалу молоді. Країни Східного Партнерства); Тип проєкту: Partnership for Entrepreneurship (Партнерство для підприємництва); Назва проєкту: Higher education institutions for youth entrepreneurship («Вищі навчальні заклади для молодіжного підприємництва»); Номер проєкту: 589942-ERP-1-2017-1-UA-ERPKA2-SBY-ERPЕ 2021 рік 2. Конкурс від Федерального міністерства освіти та досліджень (Німеччина) «Support initiative equality plan», проєкт “EqUAlity connect”. Парт-нер – Університет Хайльбронна. Проєкт передбачає розробку та впровадження плану забезпечення гендерної рівності в Державному біотехнологічному університеті відповідно до рекомендацій Європейського інституту гендерної рівності (EIGE). 2024-2025 рр. П. 12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій: 1. Колесник А.О., Мануєнкова О.О., Муравйова О.М. System-cluster modelling of foreign language professional competence (Системно-кластерне моделювання іншомовної фахової компетенції) //
--	--	--	--	--	--	--	---

							Культурологія та соціальні комунікації: інноваційні стратегії розвитку : матер. міжнар. наук. конф. (17–18 листопада 2022 р.) / Під ред. доц. Н. Рябухи та ін. – Харків : ХДАК, 2022. – 476 с. – С. 425–427. 2. Колесник А.О., Архипова В.О., Муравйова О.М. European strategies for enhancing professional language competences in multilingual aspect (Євро-пейські стратегії вдосконалення професійних компетенцій у багатомовному аспекті) // Модернізація вищої освіти та забезпечення якості освітньої діяльності в умовах європейської інтеграції [Електронне видання]: матеріали Міжнар. наук.-метод. конф., 18 жовтня 2024 р. / Держ. біотехнологічний ун-т. – Харків, 2024. – 476 с. – С. 79–81. 3. Колесник А.О., Мануєнкова О.О., Муравйова О.М. Methodological clusters in the formation of professional foreign language competence (Методичні кластери у формуванні професійної іноземної компетентності) // Механізми забезпечення сталого розвитку економіки: проблеми, перспективи, міжнародний досвід [Електронний ресурс] : матеріали III Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 10 листопада 2022 р. / Держ. біотехнологічний ун-т. – Харків, 2022. – 494 с. – С. 418–420. 4. Колесник А.О., Мануєнкова О.О. Використання ментальних завдань під час навчання аудіюванню студентів немовних ЗВО // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : Міжнародна науково-практична конференція – Харків : ХДУХТ, – 2021.– С.172-173.
--	--	--	--	--	--	--	---

							5. Герман Л.В., Колесник А.О., Шастало В.О. Особливості процесів термінологізації, транстермінологізації та детермінологізації фахової лек-сики лісового господарства. Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету.-2023. - Вип. 61. - С.37–40. П. 19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях: З 2024 р. по теперішній час – член PAELT (Pro-fessional Association of English Language Teachers). З 2021 р. по теперішній час – регуляр-на участь в освітніх заходах видавництв Express Publishing, MM Publications, National Geographic Learning, компаній Dinternal Education, Pearson Central Europe та тренінгового центру «Лінгвіст»
405101	Круглова Олена Анатоліївна	Професор, Основне місце роботи	Факультет економічних відносин та фінансів	Диплом спеціаліста, Харківський інститут громадського харчування, рік закінчення: 1988, спеціальність: економіка торгівлі, Диплом кандидата наук ДК 018363, виданий 09.04.2003, Атестат доцента 02ДЦ 014809, виданий 16.06.2005, Атестат професора 12ПР 011253, виданий 15.12.2015	35	ОК 1.3 Оцінка ефективності бізнес-проектів	Відповідає за освітньою кваліфікацією Відомості про підвищення кваліфікації: 1 Національний університет фізичного виховання і спорту України, Україна; свідоцтво про підвищення кваліфікації № 02928433/118-2025; тема «Інтеграція штучного інтелекту в освіту – виклики та можливості»; дата видачі 20.01.2025; 6 кредитів ECTS (180 годин) 2. Платформа масових відкритих онлайн-курсів Prometheus; сертифікат; онлайн-курс «Економіка для всіх»; дата видачі 20.01.2025 URL: https://certs.prometheus.org.ua/cert/60111f49944c4b4089eca4d92228de6 3. Платформа масових відкритих онлайн-курсів Prometheus; сертифікат; онлайн-курс «Як почати власну справу в часи невизначеності: покроковий гайд від ТОП-підприємців

							України»; дата видачі 18.09.2025; 1,5 кредитів ECTS (45 годин). URL: https://certs.prometheus.org.ua/cert/573b87790c8347218675a9eef1e4a487 4. Приватний вищий навчальний заклад «Європейський університет», Україна; свідоцтво про підвищення кваліфікації серія ПК № 24366800/000986-24; тема «Інноваційні методики і практики в освіті»; дата видачі 17.09.2024; 6 кредитів ECTS (180 годин) 5. Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти, Міністерство освіти і науки України; сертифікат; дистанційний експрес-курс «Основи тестології та розробки тестових завдань»; виданий червень 2023 р. 6. Платформа масових відкритих онлайн-курсів Prometheus; сертифікат; онлайн-курс «Бізнес-дизайн»; дата видачі 25.01.2021 URL: https://certs.prometheus.org.ua/cert/6011f49944c4b4089eca4d92228de6 Відповідає пунктам кваліфікаційних вимог (п. 38 ЛУ): 1, 2, 3, 4, 6, 8, 10, 12,14 П.1.: 1. Гросул В., Круглова О., Мкртчян Т., Зубков С., Тімченко О. Інтеграція підприємств і формування кластерних структур у сфері харчування // Agricultural and Resource Economics. 2021. Vol.7. No.2. Рр.119–140. https://doi.org/10.51599/are.2021.07.02.07. (Web of Science) 2. Колеснікова М. Б., Резніков В. А., Юрченко С. Б., Круглова О.А. Обґрунтування бізнес-ідеї розроблення та реалізації проєкту «Вулична їжа». Ресторанний і готельний консалтинг / Інновації. - 2023. - Т. 6, вип. 2. - С. 199-212 3. Круглова, О., Козуб, В., Козуб, С., Наумова, Т., Акімова, Н.,
--	--	--	--	--	--	--	---

Твердохліб, К. Уплив економічних та неекономічних чинників на рентабельність підприємства. Financial and Credit Activity Problems of Theory and Practice, 2023, 1(48), 193–205. URL: <https://doi.org/10.55643/fcaptp.1.48.2023.3918>. (Web of Science)

4. N. Krasnokutska, H. Koptieva, G. Cirella, O. Kruhlova Examining the Link Between Corporate Sustainability and Financial Performance: An Empirical Study with Implications for Post-Conflict Ukraine [Electronic resource] / Contributions to Economics. - 2024. - Vol. Part F2295. - P. 177-194. - DOI 10.1007/978-3-031-48735-4_11 (Scopus).

5. Hrosul V., Kruhlova O., Kolesnyk A. Digitalization of the agricultural sector: the impact of ICT on the development of enterprises in Ukraine [Electronic resource] / V. Hrosul, O. Kruhlova, A. Kolesnyk // Agricultural and resource economics-international scientific E-journal. - 2023. - Vol. 9, Issue 4. - P. 119-140. - DOI 10.51599/are.2023.09.04.06. – (Web of Science)

6. Theoretical and methodological approach to enterprise management and methods for estimating the level of its efficiency using the criteria of consistency of strategic goals and operational results [Electronic resource] / V. Yefremenko, V. A. Hrosul, I. Perestyuk, O. Kruhlova, O. M. Fylypenko, T. Krushelnytska // Journal of Management Information and Decision Sciences. - 2021. - Vol. 24, Issue 1. - C. 1 – 9

П.2:

1. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір №119639. Літературний письмовий твір наукового характеру «Методика

визначення напрямів розвитку цифрового потенціалу підприємства».

Автори: Гросул В.А., Круглова О.А., Твердохліб К.О. Дата реєстрації 07 червня 2023 р. Авторське право і суміжні права. Офіційний бюлетень № 76, 2023. – с. 465. Режим доступу: https://ukrpatent.org/atachs/BULETEN_Avt_Pravo_%E2%84%96_76-2023.pdf.zip

2. Свідectво про реєстрацію авторського права на твір №120526. Літературний письмовий твір наукового характеру «Методика визначення готовності підприємства до стратегічних змін».

Автори: Гросул В.А., Круглова О.А., Колесник А.О. Дата реєстрації 17 липня 2023 р. Авторське право і суміжні права. Офіційний бюлетень № 77, 2023. – с. 122-123. Режим доступу: https://ukrpatent.org/atachs/BULETEN_Avt_Pravo_%E2%84%96_77-2023.pdf.zip

3. Свідectво про реєстрацію авторського права на твір № 112463. Літературний письмовий твір наукового характеру «Методика визначення напрямів удосконалення системи планування діяльності підприємства».

Автори: Круглова О.А., Козуб В.О., Козуб С.О., Літвінова І.М. Дата реєстрації 17.08.2022 р. Авторське право і суміжні права. Офіційний бюлетень № 72, 2022. – с. 322-323. Режим доступу: https://ukrpatent.org/atachs/BULETEN_Avt_Pravo_%E2%84%96%2072-2022.pdf.zip

4. Свідectво про реєстрацію авторського права на твір № 103888. Літературний письмовий твір наукового характеру «Методика оцінювання ефективності функціонування кластера сфери харчування». Автор:

						Круглова О.А., Зубков С.О. Дата реєстрації 09.04.2021 р. Авторське право і суміжні права. Офіційний бюлетень № 64, 2021.– с. 434 . Режим доступу: https://ukrpatent.org/atachs/buleten-avt-pravo-64-2021.zip 5. Свідectво про реєстрацію авторського права на твір № 100687. Літературний письмовий твір наукового характеру «Методика оцінювання ефективності управління інтегрованою структурою бізнесу сфери харчування». Автори: Круглова О.А., Тімченко О.Д. Авторське право і суміжні права. Офіційний бюлетень № 62, 2021. с. 148-149. Режим доступу: https://ukrpatent.org/atachs/buleten-avt-pravo-62-2021-01.zip П.3. 1. Гросул В. А., Зубков С. О., Круглова О. А. Управління розвитком бізнесу в умовах європейської інтеграції: навч. посібник. Харків : Біотехкнига, 2024. 238 с. П.4. 1. Кваліфікаційна робота здобувачів ступеня вищої освіти Магістр: настанови до виконання та захисту [Текст] : навч.-метод. посібник для здобувачів другого (магістер.) рівня вищ. освіти спец. 181 Харчові технології ОПП Харчові технології в ресторанній індустрії ден. та заоч. форми навчання / уклад.: О. О. Гринченко, М.Б. Колеснікова, Н.В. Чорна, В.А. Гросул, О.А. Круглова. - Харків : ДБТУ, 2023. - 156 с. 2. Оцінка ефективності бізнес-проектів. Методичні матеріали до самостійної роботи, поточного й підсумкового контролю знань для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої
--	--	--	--	--	--	--

							програми «Харчові технології в ресторанній індустрії». Харків, ДБТУ, 2024. 22 с. 3. Оцінка ефективності бізнес-проектів. Конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Харчові технології в ресторанній індустрії». Харків, ДБТУ, 2024. 54 с. П.6 Наукове керівництво здобувачем Козуб С.О. який одержав диплом доктора філософії ДР № 001370, від 15.04.2021 р. за спеціальністю 051 «Економіка», виданий на підставі рішення спеціалізованої вченої ради ДФ 64.088.033 ДБТУ, тема дисертації «Оцінка результативності планування діяльності підприємств торгівлі» П.8 Виконання функцій відповідального виконавця теми НДР № 2-22-23 БО (№ ДР 0122U000809) «Стратегія адаптації суб'єктів підприємництва в умовах цифрової трансформації економіки в постпандемічний період». (2022-2023 рр) Член редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, «Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг» (категорія Б) Державний біотехнологічний університет. (з 2023 р.) П. 10 Участь у міжнародному науковому проєкті за програмою Erasmus+. Business development management: integrating the European experience (101048268-ERASMUS-JMO-2021-HEI-TCH-RSCH, 01.02.2022-31.01.2025). https://www.budema.p
--	--	--	--	--	--	--	--

П.12

1. Круглова О.А., Олім В.О. Корпоративна соціальна відповідальність підприємств сфери харчування / О.А. Круглова, В.О. Олім // International scientific journal «Grail of Science» No 9, October, 2021. – P. 122-124. URL: <https://doi.org/10.36074/grail-of-science.22.10.2021.16>
2. Круглова О.А., Твердохліб К.О. Вплив інформаційно-комунікаційних технологій на результати інноваційної діяльності підприємств / О. А. Круглова, К. О. Твердохліб // Механізми забезпечення сталого розвитку економіки: проблеми, перспективи, міжнародний досвід : матеріали III Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., м. Харків, 10 листоп. 2022 р. - Харків: ДБТУ, 2022. - С. 105-106. URL: http://btu.kharkov.ua/wp-content/uploads/2022/12/pk_10-11-22.pdf.
3. Круглова О.А., Степанова Е.Р. Цифрова трансформація як чинник результативності діяльності підприємства / О. А. Круглова, Е. Р. Степанова // Наука, освіта, технології та суспільство: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., м. Полтава, 13 груд. 2022 р. – 2022. С. 19-21. URL: <http://www.economics.in.ua/2022/12/13-2022.html>
4. Інноваційна активність підприємств в умовах цифрової економіки [Текст] / С. В. Колесник, О. А. Круглова // Механізми забезпечення сталого розвитку економіки: проблеми, перспективи, міжнародний досвід : матеріали IV Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., м. Харків, 19

							трав. 2023 р. - Харків : ДБТУ, 2023. - С. 26-28 5. Формування підприємницької компетентності студентів / О. В. Самохвалова, О. А. Круглова, С. Г. Олійник // Модернізація вищої освіти та проблеми управління якістю підготовки фахівців : матеріали третьої Міжнар. наук.-метод. конф., м. Харків, 27 трав. 2021 р. - Харків : ХДУХТ, 2021. - С. 275-277 6. Інтеграція біоекономіки в систему вищої освіти України: європейський досвід та перспективи сталого розвитку [Текст] / В. А. Гросул, С. О. Зубков, О. А. Круглова // Модернізація вищої освіти та забезпечення якості освітньої діяльності в умовах європейської інтеграції : матеріали Міжнар. наук.-метод. конф., 18 жовт. 2024 р. - Харків : ДБТУ, 2024. - С. 52-54 П.14: Керівництвом здобувачкою Міненко О.С., що брала участь у II турі Міжнародного конкурсу студентських наукових робіт «Управлінські, соціальні та поведінкові науки у реалізації засад сталого розвитку» (Івано-Франківський національний технічний університет нафти і газу, лютий-травень 2022 р.) Диплом III ступеня. URL: https://nung.edu.ua/sites/default/files/2022-05/Protokol2022.pdf .
406299	Торяник Дмитро Олександрович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет мехатроніки та інжинірингу	Диплом спеціаліста, Донецький державний університет, рік закінчення: 1991, спеціальність: фізика, Диплом кандидата наук ДК 008330, виданий 11.10.2000, Атестат доцента 02ДЦ 000907, виданий	31	ОК 1.4 Методи статистики та математичного моделювання	Відповідає за освітньою кваліфікацією Відомості про підвищення кваліфікації: European Academy of Sciences and Research «Research Methods». Certificate XV-16-293849248-22. 2022р. Загальна кількість годин – 0,3 кредитів ECTS Інституті підвищення кваліфікації і перепідготовки спеціалістів з

				19.02.2004		метрології громадської організації «Академія метрології України» за темою «Використання статистичних методів обробки даних під час планування експерименту та складання математичних моделей», свідоцтво про підвищення кваліфікації, 16.06.2025 – 180 годин, 6 кредитів ECTS Відповідає 4 пунктам кваліфікаційних вимог: 1, 3, 8, 13 П.38.1 1. Maiia Artamonova, Natalia Shmatchenko, Olena Aksonova, Dmytro Torianik (2021). Influence of cryopastes and cryopowders on the state of moisture in marmalade. Journal of Hygienic Engineering and Design, Vol. 36, pp. 216-223. 2. Olena Aksonova ,Sergey Gubsky, Dmitry Torianik and Victoria Evlash The technology of curd cake with sucralose: a infrared spectroscopy analysis. BIO Web Conf. Volume 30, 2021 II International Symposium “Innovations in Life Sciences” (ILS 2020), Article Number 01001, Number of page(s) 7, https://doi.org/10.1051/bioconf/20213001001 (https://www.bio-conferences.org/articles/bioconf/full_html/2021/02/bioconf_ils2021_01001/bioconf_ils2021_01001.html) 3. O.Aksonova, D.Torianyk, D.Slivar, S.Gubsky. Evalution of the intake of vitamin D in daily food rations by students // MDPI, Biol.Life Sci Forum, 2022. – Volume 12, Issue 1,5. – 8 pp 4. Aksonova O., Slivar D., Torianik D., Gubsky S. The food security and the eating behavior of the civilian population during the military conflict in Ukraine: a preliminary research. // Nutrition & Food Science. – 54(1) – 2024. – pp. 251-263 (Scopus, Велика Британія)
--	--	--	--	------------	--	---

							http://dx.doi.org/10.1108/NFS-03-2023-0061 5. Pak A.V., Pak A.O., Sychova T.O., Torianyk D.O., Sofronova M.S. Research of system water of jelly products from different manufacturers by thermodynamic methods // Вісник НТУ «ХПІ». Хімія, хімічна технологія та екологія. – 2025. – 1(13). – С. 54–61. (https://doi.org/10.20998/2079-0821.2025.01.08) https://repository.kpi.kharkov.ua/server/api/core/bitstreams/ac611b9b-d530-4619-882d-2ada43boef5e/content П.38.3 1. Торяник Д.О., Софронова М.С. Вища математика. Деякі розділи математичного аналізу [електронний ресурс] : навч. Посібник – Х.: ХДУХТ, 2021. – 280 с. П.38.8 НДР № 07-20-22Б (0120U100504) "Фізико-математичне моделювання тепломасообмінних процесів під час виробництва харчової продукції" (відповідальний виконавець). П.38.13 Проведення навчальних занять зі спеціальних дисциплін (Higher and applied mathematics) англійською мовою для іноземних студентів ХДУХТ 2020/2021 рік (72 години) та ДБТУ 2021/2022 рік (68 годин).
453678	Янчева Марина Олександрівна	Професор, Сумісництво	Факультет переробних і харчових виробництв	Диплом спеціаліста, Харківська академія технології та організації харчування, рік закінчення: 1996, спеціальність: Технологія громадського харчування, Диплом доктора наук ДД 005953, виданий 29.09.2016, Диплом кандидата наук ДК 007205,	26	ОК 1.5 Інноваційні технології промислових та крафтових м'ясних виробництв	Відповідає за освітньою кваліфікацією Відомості про підвищення кваліфікації: 1. НТУ «ХПІ», XX Міжнародна школа-семинар «Сучасні педагогічні технології в освіті», Сертифікат учасника, 04-08.04.2023 (30 годин/1 кредит ECTS) 2. Платформа масових відкритих онлайн-курсів Prometheus, онлайн-курс «Академічна доброчесність: онлайн-курс для

				виданий 27.06.2000, Атестат доцента 02/ДЦ 001569, виданий 28.04.2004, Атестат професора 2ПР 011616, виданий 25.02.2016		викладачів», Сертифікат від 24.04.2024 р., (60 годин/2,0 кредит ECTS) 3. Навчальна програма Educator proficiency program (EDUPRO), Certificate TZ №19093/2024, June 12, 2024 від 12.06.2024 р., наданий через платформу Moodle, SoftServe academy(Austin, USA) (30 год./1 кредит ECTS) 4. ТОВ «Салтівський м'ясокомбінат», «Вдосконалення професійних компетентностей щодо сучасних тенденції та інновації у технологіях м'ясних продуктів», Довідка №11/28-06-24 від 28.06.2024 р. (180 годин/ 6 кредитів ECTS) 5. Інституті підвищення кваліфікації ТДАТУ ім. Дмитра Моторного (м. Запоріжжя), Сертифікат №00493698 / NF1176- 24 від 05.12.2024 р. (60 годин/ 2,0 кредити ECTS) 6. Навчальна програма (онлайн- курс) «The Protein Transition: The science behind alternative proteins» Good Food Institute, USA, Certificate of completion від 04.02.2025 р. Certificate ID: etl84zk6dq (30 год/1 ECTS кредит) Відповідає 9 пунктам кваліфікаційних вимог (п. 38 ЛУ): 1, 2, 3, 4, 7, 8, 12, 14, 19 П.38.1: 1. The study of the intensification of technological parameters of the sausage production process / Larisa Bal- Prylko, Maryna Yancheva, Mariia Paska, Maxim Ryabovol, Mykola Nikolaenko, Valentyna Israelian, Oksana Pylypchuk, Nina Tverezovska, Yurii Kushnir, Maryna Nazarenko // Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. - 2022. - Vol. 16. - P. 27-41 2. Zahorulko, A., Zagorulko, A.,
--	--	--	--	---	--	--

							Yancheva, M., Savinok, O., Yakovets, L., Zhelieva, T., Skoromna, O., Sushko, L., Kainash, A., Tytarenko, N. Improving the production technique of meat chopped semi-finished products with the addition of dried semi-finished product with a high degree of readiness // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2 (11(122)), 2023, P. 6–14 3. Pak A., Onishchenko V., Yancheva M., Onyshchenko A., Grynchenko N., Pak A., Inzhyyants S., Formation of functional and technological properties of the film from intestinal raw materials during the drying process // Food science and technology. 2024. Vol. 18, Issue 1. P. 73-83. 4. Янчева М.О., Желева Т.С., Інжиянц А.Т., Дроменко О.Б. Удосконалення технології напівфабрикатів м'ясних реструктурованих заморожених // Збірник наукових праць «Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі». Харків, ДБТУ. – 2024. – Вип. 1 (35). – С. 40-52 5. В.А. Стасенко, Н.Г. Гринченко, М.О. Янчева, В.О. Крилов Сучасні технології, виклики та перспективи створення аналогів м'ясних продуктів // Збірник наукових праць «Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі». Харків, ДБТУ. – 2024. – Вип. 1 (37). – С. 61-75 6. Pak A. O., Onishchenko V., Yancheva M., Grynchenko N., Pak A. V., Inzhyyants S., Onishchenko A. Удосконалення технології склеєних ковбасних оболонок із несортової яловичої кишкової сировини // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2025. Vol. 3(135)
--	--	--	--	--	--	--	--

							П.38.2: 1. Пат. на корисну модель № 148188 Україна, МПК (2021.01) A22C 13/00, A22C 17/14 (2006.01). Спосіб виробництва склеєних ковбасних оболонок зі свинячих черев / Онищенко В. М., Пак А. О., Янчева М. О., Большакова В. А., Дроменко О. Б., Інжиянц С. Т.; заявник і патентовласник Харк. держ. ун-т харч. та торг. № u202101370; заявл. 18.03.2021; опубл. 14.07.2021, Бюл. № 28. 2 с. 2. Пат. на корисну модель № 148189 Україна, МПК (2021.01) A22C 13/00, A22C 17/14 (2006.01). Спосіб виробництва склеєних ковбасних оболонок зі свинячих черев / Михайлов В. М., Онищенко В. М., Пак А. О., Янчева М. О., Большакова В. А., Дроменко О. Б., Інжиянц С. Т.; заявник і патентовласник Харк. держ. ун-т харч. та торг. № u202101371; заявл. 18.03.2021; опубл. 14.07.2021, Бюл. № 28. 3 с. 3. Пат. на корисну модель № 152032 Україна, МПК A23B 4/06 (2006.01). Спосіб отримання суміші кріостабілізуючої для виробництва заморожених м'ясних посічених напівфабрикатів / Желева Т. С., Большакова В. А., Дроменко О. Б., Онищенко В. М., Янчева М. О., Камсуліна Н. В., Колеснікова М. Б., Юрченко С. Л., Черемська Т. В., Омельченко С. Б.; заявник і патентовласник Державний біотехнологічний університет. – № u202106955; заявл. 06.12.2021; опубл. 19.10.2022, Бюл. № 42/2022. 4. Пат. на корисну модель № 152033 Україна, МПК A23B 4/06 (2006.01), A23L 3/36 (2006.01). Спосіб отримання суміші кріостабілізуючої для виробництва заморожених м'ясних посічених
--	--	--	--	--	--	--	--

							напівфабрикатів / Желева Т. С., Большакова В. А., Дроменко О. Б., Онищенко В. М., Янчева М. О., Камсуліна Н. В., Колеснікова М. Б., Юрченко С. Л., Черемська Т. В., Омельченко С. Б.; заявник і патентовласник Державний біотехнологічний університет. – № u202106957; заявл. 06.12.2021; опубл. 19.10.2022, Бюл. № 42/2022. 5. Пат. на корисну модель № 153061 Україна, МПК А23В 4/06, А23L 13/60, А23L 13/40 (2006.01), А23L 29/00 (2006). Спосіб виробництва напівфабрикату м'ясного реструктурованого замороженого / Янчева М. О., Большакова В. А., Дроменко О. Б., Онищенко В. М., Інжиянц А. Т., Інжиянц С. Т., Желева Т. С.; заявник і патентовласник Державний біотехнологічний університет. № u202203668; заявл. 03.10.2022; опубл. 17.05.2023, Бюл. № 20/2023. П.38.3: 1. Михайлов В. М., Онищенко В. М., Пак А. О., Янчева М. О. Обґрунтування технології смажених ковбас у склесних кишкових оболонках, армованих тепловою коагуляцією і дубленням: монографія. Харків: ДБТУ, 2023. 109 с. (6,7 д.а.). Рекомендовано до друку вченою радою ДБТУ, протокол №10 від 30.06.2023 р. 2. Харчові добавки: навчальний посібник / за загальною редакцією Гринченко О.О. – Х. : ДБТУ. – 2025. – 245 с. П.38.4: 1. Збірник тестових завдань для самостійної підготовки та перевірки знань студентів з дисципліни «Актуальні проблеми технології галузі» для студ. спец. 181 «Харчові технології»
--	--	--	--	--	--	--	--

							(освітньо-професійної програми ОПП «Технології харчових продуктів тваринного походження» СВО бакалавр) [Електронний ресурс] / уклад.: М.О. Янчева, Т.С.Желєва; Державний біотехнологічний університет. – Харків: ДБТУ, 2022. – 33 с. 2. Інноваційні технології промислових та крафтових м'ясних виробництв: методичні вказівки до виконання лабораторних робіт та самостійної роботи з дисципліни «Інноваційні технології промислових та крафтових м'ясних продуктів» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форми навчання зі спеціальності G13 Харчові технології ОПП Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів / М.О Янчева, Н.Г. Гринченко – Електрон. дані. – Х. : ДБТУ, 2025. – 43 с. 3. Інноваційні технології промислових та крафтових м'ясних продуктів : методичні вказівки до виконання курсової роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності G13 «Харчові технології», освітньо-професійної програми «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» / М.О Янчева, Н.Г. Гринченко – Електрон. дані. – Х. : ДБТУ, 2025. – 29 с. П.38.7: Член разових спеціалізованих вчених рад ДФ 26.058.002, ДФ 26.058.005, ДФ 26.058.006 (НУХТ), ДФ 41.088.020 (ОНАХТ), наказ НУХТ № 33 від 28.03.2024р., офіційний опонент у спеціалізованій вченій раді Д26.058.03 П.38.8:
--	--	--	--	--	--	--	---

							Тема 0125U00065 «Наукові та практичні аспекти використання альтернативних видів білків у технологіях аналогів м'ясопродуктів (прикладна)» (відповідальний виконавець) Заступник відповідального редактора збірника наукових праць «Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства та торгівлі» (ДБТУ, категорія Б) П.38.12: 1. Dromenko O. B., Yancheva M. O., Bolshakova V. A., Onishchenko V. M., Inzhiyants A. T. Development of an innovative idea for a new product – semi-finished restructured frozen meat products // Strategy of Quality in Industry and Education: Proceedings of the XVI International Conference, June 2 – June 5, 2021. Dnipro – Varna: National Metallurgical Academy of Ukraine, Technical University – Varna, 2021. P. 61–65. 2. Янчева М.О., Онищенко В.М., Інжиянц С.Т., Онищенко А.В. Формування міцності когезійного шва склеєних ковбасних оболонкок з яловичої кишкової сировини // Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі: III Міжнар. науково-практична конференція, 18 жовтня 2022 р., м. Київ. – К.:НУХТ, 2022р. – С. 94. (Україна) 3. Желева Т.С., Большакова В.А., Янчева М.О. Використання суміші «KrioMeat» СК 003 у складі м'ясних заморожених напівфабрикатів: Сталій ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та бізнес: міжнар. наук.-практ. Конф., 18 травня 2023 р.: тези доп. X: ДБТУ, 2023 . С. 158-159 (Україна) 4. Погожих М. І., Пак
--	--	--	--	--	--	--	---

							А. О., Онищенко В. М., Пак А. В. Аналіз процесу індукованого тепломасообміну методом фазового портрету // Технічний прогрес в АПВ: міжнар. наук.-практ. конф., 21-22 травня 2024 р.: матер. Харків: ДБТУ, 2024. С. 261–264 5. Онищенко В. М., Янчева М. О. Актуальність гармонізації державних стандартних вимог до кишкової продукції // Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока: V Міжнар. Наук.-практ. Конф., 18 вересня 2024 р.: прогн. Та тези матер. К.: НУХТ, 2024. С. 69–71 (Україна). П.38.14: Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Актуальні проблеми технологій м'яса та м'ясопродуктів» П.38.19: Член Харківського місцевого осередку громадської організації "Українське товариство товарознавців та технологів" (ГО "УТГТ") на базі ДБТУ (з 2025 р.).
405020	Онищенко В`ячеслав Миколайович	Професор, Основне місце роботи	Факультет переробних і харчових виробництв	Диплом спеціаліста, Харківська державна академія технологій та організації харчування, рік закінчення: 2000, спеціальність: 050301 Товарознавство та комерційна діяльність, Диплом доктора наук ДД 012577, виданий 30.11.2021, Диплом кандидата наук ДК 033284, виданий 09.03.2006, Атестат доцента 12ДЦ 022954, виданий 18.02.2010	24	ОК 1.6 Управління якістю продукції м'ясопереробних підприємств	Відповідає за освітньою кваліфікацією Відомості про підвищення кваліфікації: 1. ТОВ «Салтівський м'ясокомбінат». Довідка про підвищення кваліфікації №01/V. Тема: Вдосконалення професійної підготовки в галузі м'ясопереробки, стандартизації, сертифікації, контролю якості, безпечності та управління якістю продукції м'ясної промисловості. Дата видачі: 02.05.2025 р. 180 год. (6 кредитів) 2. ТОВ «Чугуївський м'ясокомбінат». Довідка про підвищення кваліфікації №39/05/07. Тема: Вдосконалення професійної підготовки в галузі

							м'ясопереробки, стандартизації, сертифікації, контролю якості, безпечності та управління якістю продукції м'ясної промисловості. Дата видачі: 15.07.2021 р. 180 год. Відповідає 10 пунктам кваліфікаційних вимог (п. 38 ЛУ): 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 12, 14, 19 П.38.1: 1. Михайлов В. М., Онищенко В. М., Пак А. О. Удосконалення метрологічного забезпечення управління якістю продукції кишкових виробництв // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / Державний біотехнологічний університет. Харків: ДБТУ, 2025. Вип. 1 (37). С. 138-148. 2. Pak A., Onishchenko V., Yancheva M., Grynchenko N., Pak A., Inzhyyants S., Onyshchenko A. Improving the technology of glued sausage casings from subgrade beef intestinal raw materials // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2025. Vol. 3/11 (135). P. 43-51 (Scopus). 3. Pak A., Onishchenko V., Yancheva M., Grynchenko N., Pak A., Inzhyyants S., Onyshchenko A. Devising a technology for obtaining glued sausage casings from intestinal raw materials using electrophoresis // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2024. Vol. 4/11 (130). P. 67-75. (Scopus). 4. Pak A., Onishchenko V., Yancheva M., Onyshchenko A., Grynchenko N., Pak A., Inzhyyants S., Formation of functional and technological properties of the film from intestinal raw materials during the drying process // Food science and technology. 2024. Vol. 18, Issue 1. P. 73-83. (Web of Science). 5. Pak A., Onishchenko
--	--	--	--	--	--	--	--

							V., Yancheva M., Grynchenko N., Dromenko O., Pak A., Inzhyyants S., Onyshchenko A. Devising a technique and designing an apparatus for obtaining a multifunctional purpose film from intestinal raw materials // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2023. Vol. 3/11 (123). P. 6-15. (Scopus). 6. Mykhailov V., Onyshchenko V., Pak A., Bredykhin V., Zahorulko O. Investigation of frying process of meat sausages in glued casings from intestinal raw materials // Ukrainian Food Journal. 2021. Vol. 10. Iss. 2. P. 387–398. (Web of Science). 7. Onishchenko V., Pak A. O., Goralchuk A., Shubina L., Bolshakova V., Inzhyyants S., Pak A. V., Domanova O. Devising techniques for reinforcing glued sausage casings by using different physical methods // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2021. Vol. 1/11 (109). P. 6-13. (Scopus). П.38.2: 1. Пат. на корисну модель № 153061 Україна, МПК А23В 4/06, А23L 13/60, А23L 13/40 (2006.01), А23L 29/00 (2006). Спосіб виробництва напівфабрикату м'ясного реструктурованого замороженого / Янчева М. О., Большакова В. А., Дроменко О. Б., Онищенко В. М., Інжиянц А. Т. Інжиянц С. Т., Желєва Т. С.; заявник і патентовласник Державний біотехнологічний університет. № u202203668; заявл. 03.10.2022; опубл. 17.05.2023, Бюл. № 20/2023. 2. Пат. на корисну модель № 152033 Україна, МПК А23В 4/06 (2006.01), А23L 3/36 (2006.01). Спосіб одержання суміші кріостабілізуючої для виробництва заморожених м'ясних посічених
--	--	--	--	--	--	--	--

							напівфабрикатів / Желева Т. С., Большакова В. А., Дроменко О. Б., Онищенко В. М., Янчева М. О., Камсуліна Н. В., Колеснікова М. Б., Юрченко С. Л., Черемська Т. В., Омельченко С. Б.; заявник і патентовласник Державний біотехнологічний університет. № u202106957; заявл. 06.12.2021; опубл. 19.10.2022, Бюл. № 42/2022. 3. Пат. на корисну модель № 152032 Україна, МПК A23B 4/06 (2006.01). Спосіб отримання суміші кріостабілізуючої для виробництва заморожених м'ясних посічених напівфабрикатів / Желева Т. С., Большакова В. А., Дроменко О. Б., Онищенко В. М., Янчева М. О., Камсуліна Н. В., Колеснікова М. Б., Юрченко С. Л., Черемська Т. В., Омельченко С. Б.; заявник і патентовласник Державний біотехнологічний університет. № u202106955; заявл. 06.12.2021; опубл. 19.10.2022, Бюл. № 42/2022. 4. Пат. на корисну модель № 148189 Україна, МПК (2021.01) A22C 13/00, A22C 17/14 (2006.01). Спосіб виробництва склесних ковбасних оболонок зі свинячих черев / Михайлов В. М., Онищенко В. М., Пак А. О., Янчева М. О., Большакова В. А., Дроменко О. Б., Інжиянц С. Т.; заявник і патентовласник Харк. держ. ун-т харч. та торг. № u202101371; заявл. 18.03.2021; опубл. 14.07.2021, Бюл. № 28. 3 с. 5. Пат. на корисну модель № 148188 Україна, МПК (2021.01) A22C 13/00, A22C 17/14 (2006.01). Спосіб виробництва склесних ковбасних оболонок зі свинячих черев / Онищенко В. М., Пак А. О., Янчева М. О., Большакова В.
--	--	--	--	--	--	--	--

А., Дроменко О. Б.,
Інжиянц С. Т.;
заявник і
патентовласник Харк.
держ. ун-т харч. та
торг. № u202101370;
заявл. 18.03.2021;
опубл. 14.07.2021,
Бюл. № 28. 2 с.
6. Пат. на користну
модель № 148187
Україна, МПК
(2021.01) A22C 13/00,
A22C 17/14 (2006.01).
Спосіб виробництва
склеєних ковбасних
оболонки зі свинячих
черев / Онищенко В.
М., Пак А. О., Янчева
М. О., Большакова В.
А., Дроменко О. Б.,
Інжиянц С. Т.;
заявник і
патентовласник Харк.
держ. ун-т харч. та
торг. № u202101369;
заявл. 18.03.2021;
опубл. 14.07.2021,
Бюл. № 28. 2 с.
П.38.3:
1. Юрченко С. Л.,
Онищенко В. М.,
Головко Т. М.
Стандартизація,
метрологія,
сертифікація. Частина
1. Стандартизація:
навч. посіб. Харків:
ДБТУ, 2024. 106 с.
Рекомендовано до
друку вченою радою
ДБТУ, протокол №12
від 24.05.2024 р.
2. Янчева М. О.,
Дроменко О. Б.,
Большакова В. А.,
Онищенко В. М.
Технології
зберігання,
консервування та
перероблення м'яса (у
схемах і таблицях):
навч. посібник /
Державний
біотехнологічний
університет. Харків:
ДБТУ, 2023. 204 с.
Рекомендовано до
друку вченою радою
ДБТУ, протокол №10
від 30.06.2023 р.
3. Янчева М. О.,
Онищенко В. М.,
Большакова В. А.
Контроль якості
м'ясних продуктів:
навчальний посібник
/ Харк. держ. ун-т
харч. та торг. Харків:
ХДУХТ, 2021. 142 с.
Рекомендовано до
друку вченою радою
ХДУХТ, протокол №9
від 18.02.2021 р.
П.38.4:
1. Онищенко В. М.
Управління якістю та
безпечністю продукції
м'ясопереробних
підприємств: опорний
конспект лекцій для

							здобувачів денної та заочної форм навчання другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G13 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» [Мережне електронне видання]; Держ. біотехнол. ун-т. Харків: ДБТУ, 2025. 103 с. 2. Онищенко В. М. Управління якістю та безпечністю продукції м'ясопереробних підприємств: методичні вказівки до виконання практичних робіт та самостійної роботи для здобувачів денної та заочної форм навчання другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G13 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» [Мережне електронне видання]; Держ. біотехнол. ун-т. Харків: ДБТУ, 2025. 50 с. 3. Онищенко В. М. Управління якістю та безпечністю продукції м'ясопереробних підприємств: тести для самостійної підготовки та перевірки знань з дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності G13 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» [Електронне видання]; Держ. біотехнол. ун-т. Харків: ДБТУ, 2025. 19 с. П.38.5: Захист дисертації на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук за спеціальністю 05.18.16 – технологія харчової продукції. Тема дисертації «Наукове
--	--	--	--	--	--	--	--

							обґрунтування технологій склеєних кишкових оболонок та смажених ковбас з їх використанням». Диплом ДД №012577. Рішення Атестаційної колегії МОН України 30.11.2021 р. П.38.7: Член (офіційний опонент) разової спеціалізованої вченої ради (наказ СНАУ №2-к від 04.01.2023 р., дисертація Лі Янпін «Технологія малосолоних ковбас зі свинини із додаванням ізоляту соєвого білка та обробкою високим тиском» на здобуття наукового ступеня доктора філософії за спеціальністю 181 «Харчові технології», дата захисту 14.03.2023 р.). Член (офіційний опонент) разової спеціалізованої вченої ради (наказ СНАУ №625-к від 13.11.2023 р., дисертація Нан Хайцзюнь «Розробка технології м'ясних продуктів зі зниженим вмістом жиру з використанням їстівних грибів» на здобуття наукового ступеня доктора філософії за спеціальністю 181 «Харчові технології», дата захисту – 05.01.2024 р.). П.38.8: 1. Наукові та практичні аспекти запровадження принципів ощадливого виробництва (lean production) в технологіях продукції м'ясопереробної галузі. Науково-дослідна робота з теми №0123U100194 (остаточний звіт) / Керівник: В. М. Онищенко. Харків: ДБТУ, 2024. 98 с П.38.12: 1. Онищенко В. М. Підтвердження відповідності якості натуральних ковбасних оболонок // Сталій ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та бізнес: міжнар. наук.-практ. конф., 15 травня 2025 р.: тези доп. Харків: ДБТУ, 2025. С. 138-139. 2. Онищенко В. М.,
--	--	--	--	--	--	--	---

							Янчева М. О. Актуальність гармонізації державних стандартних вимог до кишкової продукції // Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока: V Міжнар. наук.-практ. конф., 18 вересня 2024 р.: прогр. та тези матер. К.: НУХТ, 2024. С. 69– 71. 3. Михайлов В. М., Онищенко В. М., Пак А. О., Янчева М. О. Концептуальні напрями удосконалення технології склеєних кишкових плівок // Продовольчі системи України – повоєнне відновлення та забезпечення сталого розвитку: міжнар. наук.-практ. форум, 15-16 травня 2024 р.: матер. Харків: ДБТУ, 2024. С. 79–80. 4. Онищенко В. М., Янчева М. О., Інжиянц С. Т., Онищенко А. В. Створення і використання склеєних кишкових плівок широкого призначення // Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока: IV Міжнар. наук.-практ. конф., 21 вересня 2023 р.: прогр. та тези матер. К.: НУХТ, 2023. С. 32. 5. Yancheva M., Dromenko O., Bolshakova V., Onishchenko V., Inzhiyants A. Trends for the development of the technologies for semi-finished restructured meat products // Theory and practice of science: key aspects: Proceedings of the 2nd International Scientific and Practical Conference, 7- 8.04.2021. Rome: Scientific Publishing Center «InterConf», 2021. № 49, April. P. 595–601. 6. Dromenko O. B., Yancheva M. O., Bolshakova V. A., Onishchenko V. M., Inzhiyants A. T. Development of an innovative idea for a new product – semi- finished restructured frozen meat products // Strategy of Quality in Industry and
--	--	--	--	--	--	--	--

							Education: Proceedings of the XVI International Conference, June 2 – June 5, 2021. Dnipro – Varna: National Metallurgical Academy of Ukraine, Technical University – Varna, 2021. P. 61–65. П.38.14: Робота у складі конкурсної комісії I туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Харчові технології» у 2024-2025 н.р. (розпорядження ФПХВ ДБТУ від 03.02.2025 р. №15). Керівництво студентами, які зайняли призове місце на II етапі Міжнародного конкурсу студентських наукових робіт (студ. Старченко А.С., Фесунов Д.С., Міжнародний студентський професійний творчий конкурс «Аграрні науки та продовольство» за напрямом «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», на базі Миколаївського національного аграрного університету, дипломи III ступеня, сертифікат від 09.06.2023 р.). П.38.19: Член Харківського місцевого осередку громадської організації "Українське товариство товарознавців та технологів" (ГО "УТТТ") на базі ДБТУ (з 2025 р.).
405011	Головко Тетяна Миколаївна	Професор, Основне місце роботи	Факультет переробних і харчових виробництв	Диплом бакалавра, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2005, спеціальність: 0503 Торговля, Диплом магістра, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2006,	17	ОК 1.7 Інноваційний інжиніринг м'ясопереробних підприємств	Відповідає за освітньою кваліфікацією Відомості про підвищення кваліфікації: 1.Міжнародне стажування «Сучасні медіа технології в умовах дистанційної та змішаної форм навчання у вищій школі» в рамках програми підвищення кваліфікації у кількості 180 годин (6 кредитів ECTS) в Університеті Фонду Фатіха Султана Мехмета (Туреччина),

				спеціальність: 050302 Товарознавств о та експертиза в митній справі, Диплом магістра, Національний фармацевтичн ий університет, рік закінчення: 2020, спеціальність: 281 Публічне управління та адмініструванн я, Диплом доктора наук ДД 009761, виданий 26.02.2020, Диплом кандидата наук ДК 061639, виданий 06.10.2010, Атестат доцента 12ДЦ 035888, виданий 04.07.2013, Атестат професора АП 005443, виданий 23.08.2023		11.10.21- 13.11.21 р. 2. Всеукраїнське науково-педагогічне підвищення кваліфікації «Освітній процес в умовах війни та у повосенний період: виклики, правила, перспективи» 180 годин (6 кредитів ECTS) Український державний університет імені Михайла Драгоманова Центр українсько- європейського наукового співробітництва 4 березня – 14 квітня 2024 р. Сертифікат № ADV-040335-UDU від 14.04.2024 р. 3. Платформа масових відкритих онлайн- курсів Prometheus, онлайн-курс «Академічна добросесність: онлайн-курс для викладачів», Сертифікат від 09.09.2025 р., (60 годин/2,0 кредит ECTS) Відповідає 9 пунктам кваліфікаційних вимог (п. 38 ЛУ): 1, 3, 4, 7, 8, 9, 12, 14, 19 П.38.1: 1. Prymenko V., Novik G., Holovko M., Holovko T., Sefikhanova K., Babich P. Development of the recipe of the sausage with protein isolate from vetch seeds and selenium-protein dietary supplement taking into account the safety indicator // <i>Journal of Chemistry and Technologies</i>, DNU, Volume 31 (1), Dnipro 2023, P. 158- 166. (Scopus) 2. Golovko T., Golovko M., Vasilenko O., Pertsevoi F., Bolgova N., Tischenko V., Prymenko V. (2023). Technology of protein isolate from peas (<i>Pisum sativum</i> var. <i>arvense</i>). <i>Technology Audit and Production Reserves</i>, 2(3(70), 37- 40. (Фахове видання України) 3. Bordunova O., Golovko T., Golovko M., Samokhina Y., Vasilenko O., Prymenko V., Bolgova N., Koshel O., Oliinyk D. (2023). Low-gluten shortbread enriched with sweet potato powder (<i>Ipomoea batatas</i> var. <i>Portu Orange</i>): quality and texture indicators.
--	--	--	--	---	--	--

							Technology Audit and Production Reserves, 3(3(71), 46-51. (Фахове видання України) 4. Holovko T., Bordunova O., Bolhova N., Vasilenko O., Nazarenko Yu., Prymenko V. (2023). Sponge cake enriched with beetroot powder and chard puree: nutritional and sensory qualities. Food Science and Technology, 17(1), 12-20. (Web of Science Core Collection) 5. Бордунова О. Г., Самохіна Є. А., Василенко О. О., Головка Т. М., Болгова Н. В., Применко В. Г., Коваленко А. І. (2023). Сухе молоко А2 у технології низько-глютенових бісквітів з буряком. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів, 2(52), 13-20. (Фахове видання України) 6. Holovko T., Pasichnyi V., Lapytska N., Holovko M., Vasilenko O., Mishan D., Dziuba Y. (2023). Chard powder as natural source of nitrites for fermented dried sausages: physicochemical and microbiological studies. Technology Audit and Production Reserves, 3(1(71), 15-21. (Фахове видання України) 7. Головка Т. М., Бордунова О. Г., Самохіна Є. А., Василенко О. О., (2023). Метеликові боби (Vigna asconitifolia): якісні характеристики та технологія білкового ізоляту. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів, 2(52), 21-27. (Фахове видання України) П.38.3: 1. Головка М.П., Власенко І.В., Семко Т.Г., Головка Т.М. Технологія м'яса та м'ясопродуктів з елементами НАССР: навч. посібник [М.П. Головка, І.В. Власенко, Т.Г. Семко,
--	--	--	--	--	--	--	---

							Т.М. Головка] / – Х.: Світ Книг, 2021. – 404 с. 2. Головка М.П., Власенко І.В., Семко Т.Г., Головка Т.М. Технологія молока та молочних продуктів з елементами НАССР: навч. посібник [М.П. Головка, І.В. Власенко, Т.Г. Семко, Т.М. Головка] /– Х.: Світ Книг, 2021. – 290 с. 3. Головка М.П., Власенко І.В., Головка Т.М., Семко Т.Г. Гігієна та санітарія переробних підприємств : навч. посібник. – Х.: Світ Книг, 2022. – 222 с. (Україна) 4. Юрченко С.Л., Онищенко В.М., Головка Т.М. Стандартизація, метрологія, сертифікація. Ч. 1. Стандартизація: навч. Посібник. – Х.: ДБТУ, 2024. – 106 с. (Україна) П.38.4: 1. Головка Т.М. Інноваційний інжиніринг м'ясопереробних підприємств: Опорний конспект лекцій для студентів. – Х.: ДБТУ, 2023.-85 с. 2. Головка Т.М. Інноваційний інжиніринг м'ясопереробних підприємств: методичні вказівки до практичних занять та самостійної роботи. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2024. – 27 с. 3. Головка Т.М. Інноваційний інжиніринг м'ясопереробних підприємств: тести для самостійної підготовки та перевірки знань з дисципліни. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2024. – 19 с. П.38.7: 1. Офіційний опонент дисертаційних робіт: Боліла Н.О. на здобуття наукового ступеня к.т.н. за спеціальністю 05.18.15 – товаровознавство харчових продуктів (2021 р.); Петрова О.О. на здобуття наукового ступеня к.т.н. за спеціальністю 181 – технологія харчової продукції (2021 р.), Ковалінська Т.В. на здобуття наукового ступеня
--	--	--	--	--	--	--	---

							д.т.н. за спеціальністю 01.04.16 – фізика ядра, елементарних частинок і високих енергій, Лю Янь на здобуття ступеня доктора філософії за спеціальністю 181 – технологія харчової продукції (2023 р.) 2. Робота в спеціалізованій вченій раді Д 26.058.07 (з 2022 р по тепер.час, м. Київ, НУХТ) П.38.8: Член редакційної колегії збірника наукових праць «Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства та торгівлі», ДБТУ, м. Харків. (Збірник включено до Переліку фахових наукових видань України, з 2024 року) П.38.9: Експертка секції 5 «Продовольча безпека, ресурсозберігаюче сільське та лісове господарство, дослідження морських, прибережних та внутрішніх вод, біоекономіка» Конкурсу проектів наукових робіт та науково-технічних (експериментальних) розробок молодих вчених МОН України. (2021-2024 рр) П.38.12: 1. Головка Т.М., Жеребкін М.В. Сучасні тенденції виробництва м'ясних продуктів. Сталий ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та бізнес: міжнар. наук.-практ. конф., 15 травня 2025 р.: тези доп. Харків: ДБТУ, 2025 р. – С. 21-22. 2. Головка Т.М., Головка М.П. Обґрунтування технології паштетів підвищеної біологічної цінності // Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока: IV Міжнародна науково-практична конференція, 21 вересня 2023 р., м. Київ, НУХТ. – 29-30. (Україна) 3. Головка Т.М., Геліх А.О. Наукове
--	--	--	--	--	--	--	--

							обґрунтування використання рослинної сировини у складі печінкових паштетів // «Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока»V Міжнародна науково-практична конференція, 18 вересня 2024 р., м. Київ, НУХТ – 64-65. (Україна) 4. Головка Т.М., Пан Ю., Геліх А.О., Філон А.М. Харчова безпека альтернативних білків на основі раманівської спектроскопії: SERS на основі міток, SORS та SESORS // «Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока»V Міжнародна науково-практична конференція, 18 вересня 2024 р., м. Київ, НУХТ – 64-65. (Україна) 5. Головка Т.М., Геліх А.О., Жеребкін М.В. Фізіологічні аспекти виробництва м'ясних продуктів оздоровчої дії // «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції» XIII Міжнародна науково-технічна конференція, 21 листопада 2024 р. м. Київ, НУХТ – 64-65. (Україна) П.38.14: Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Сучасні тенденції, тренди та вектори розвитку харчової індустрії» П.38.19: Член Харківського місцевого осередку громадської організації "Українське товариство товарознавців та технологів" (ГО "УТТТ") на базі ДБТУ (з 2025 р.).
405012	Гринченко Наталя Геннадіївна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет переробних і харчових виробництв	Диплом магістра, Харківська державна академія технологій та організації харчування, рік закінчення: 2002, спеціальність:	19	ОК 1.8 Методологія та організація наукових досліджень	Відповідає за освітньою кваліфікацією Відомості про підвищення кваліфікації: 1. Міжнародне стажування за програмою «New and innovative teaching methods» («Нові та

				091711 Технологія харчування, Диплом доктора наук ДД 008450, виданий 05.03.2019, Диплом кандидата наук ДК 042319, виданий 20.09.2007, Атестат доцента 12ДЦ 035139, виданий 25.04.2013		інноваційні методи навчання») Форма – дистанційне навчання Malopolska School of Public Administration, Cracow University of Economics, Poland Малопольська школа державного управління Краківського економічного університету, Польща 2022 р. (180 год/6 кредитів). 2. Міжнародне стажування «Partnering in Business with Germany» (the Partnership program for business cooperation of the Federal Ministry for Economic Affairs and Climate Action of the Federal Republic of Germany with Ukraine, м. Гамбург, Німеччина) в період з червня 2023 р. по квітень 2024 р., включаючи 2 тижні перебування у м. Гамбург, Німеччина в обсязі 180 годин (6,0 кредитів ЄКТС). 3. Курс «Ефективне виробництво: практика впровадження Lean», який реалізовано в межах платформи стійкого бізнесу Академія програми розвитку ООН(ПРООН) в Україні у співпраці з Lean Institute Ukraine в межах проєкту «Трансформаційне відновлення задля безпеки людей в Україні» за змішаною формою навчання в період з «25» листопада 2024 р. по «13» грудня 2024 р. в обсязі 90 годин (3,0 кредита ЄКТС) 4. Стажування на ТОВ «Салтівський м'ясокомбінат» на тему «Вдосконалення професійної підготовки в галузі м'ясопереробки: методологія та практика розробки та вдосконалення нових технологій, контроль якості, безпечності та управління якістю продукції м'ясної промисловості» (у форматі оф-лайн) з 03 березня по 02 травня 2025 р. 180 год/6 ECTS кредитів Відповідає 10 пунктам кваліфікаційних вимог (п. 38 ЛУ): 1, 2,
--	--	--	--	--	--	--

3, 4, 7, 8, 11, 14, 19, 20
 II.38.1:

1. Zhexenbay N., Kizatova M., Nabiyeva Zh., Foshchan A., Grynchenko O., Grynchenko N. Development technology of functional soft ice-cream using beet concentrate and probiotic // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. No. 5 (11(119)). 2022. P. 83-93.
<https://journals.uran.ua/eejet/article/view/265966>)
2. Pak A., Onishchenko V., Yancheva M., Grynchenko N., Dromenko O., Pak A., Inzhyyants S., Onyshchenko A. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2023. Vol. 3/11 (123). P. 6-15.
<https://journals.uran.ua/eejet/article/view/308603>
3. Bokovets S., Pertsevoi F., Murlykina N., Smetanska I., Borankulova A., Ianchyk M., Omelchenko S., Grinchenko O., Grychenko N., Dikhtyar A., Kotliar O., Yarmosh T. Investigation of infrared spectra of agar-based gel systems for the production of jelly bars // Journal of Chemistry and Technologie. – Vol. 31 No. 1 –2023 – PP 92-103.
<http://chemistry.dnu.dp.ua/article/view/252647>
4. Pak A., Onishchenko V., Yancheva M., Onyshchenko A., Grynchenko N., Pak A., Inzhyyants S., Formation of functional and technological properties of the film from intestinal raw materials during the drying process // Food science and technology. 2024. Vol. 18, Issue 1. P. 73-83.
<https://journals.uran.ua/eejet/article/view/328922>
5. Pak A., Onishchenko V., Yancheva M., Grynchenko N., Pak A., Inzhyyants S., Onyshchenko A. Devising a technology for obtaining glued sausage casings from intestinal raw materials using electrophoresis //

Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2024. Vol. 4/11 (130). P. 67-75.
<https://journals.urau.ua/eejet/article/view/308603>

6. Ianushkevych O., Grynchenko N., Radchenko A., Smetanska I., Marynin A., Hrynchenko O. Determining the influence of technological factors on the microstructural and rheological parameters of sauces with emulsion structure. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies / Technology and equipment of food production. 2025. Vol. 2, No. 11 (134). P. 33-41. SCOPUS DOI: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.325417>).

7. Ianushkevych O., Grynchenko N., Radchenko A., Marynin A., Hrynchenko O., Kolesnikova M. Devising a technology for hot thermostable sauces based on dairy raw materials. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies / Technology and equipment of food production. 2025. Vol. 3, No. 11 (135). P. 33-42. SCOPUS (DOI: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.330249>).

6. Pak A., Onishchenko V., Yancheva M., Onyshchenko A., Grynchenko N., Pak A., Inzhyyants S., Formation of functional and technological properties of the film from intestinal raw materials during the drying process // Food science and technology. 2024. Vol. 18, Issue 1. P. 73-83. WEB OF SCIENCE

7. Pak A., Onishchenko V., Yancheva M., Grynchenko N., Pak A., Inzhyyants S., Onyshchenko A. Devising a technology for obtaining glued sausage casings from intestinal raw materials using electrophoresis // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2024. Vol. 4/11 (130). P. 67-

							75. SCOPUS П.38.2: 1. Патент на корисну модель “Спосіб отримання сиру плавленого ковбасного” пат. 151798 Україна: МПК (2022.01) А23С 19/00). № и 2022 00177. Ф. В. Перцевий, Н. В. Камсуліна, П. В. Гурський, О. О. Гринченко, Н. Г. Гринченко, О. А. Маяк, С. Г. Іващенко, А. М. Діхтярь, Т. І. Маренкова, О. В. Котляр, Україна, 14.09.2022, Бюл.№ 37 2. Патент на корисну модель “Спосіб отримання сиру плавленого ковбасного” пат. 151799 Україна: МПК А23С 19/08 (2006.01). № и 2022 00184. Ф. В. Перцевий, Н. В. Камсуліна, П. В. Гурський, О. О. Гринченко, Н. Г. Гринченко, О. А. Маяк, С. Г. Іващенко, А. М. Діхтярь, Т. І. С. І. Кравченко, Котляр, Україна, 14.09.2022, Бюл.№ 37 3. Патент на корисну модель “Спосіб отримання сиру плавленого ковбасного” пат. 151800 Україна: МПК А23С 19/08 (2006.01). № и 2022 00195. П.В. Гурський, Ф. В. Перцевий, Н. В. Камсуліна, О. О. Гринченко, Н. Г. Гринченко, О. А. Маяк, С. Г. Іващенко, А. М. Діхтярь, С. Б. Омельченко, О. В. Котляр, Україна, 14.09.2022, Бюл.№ 37 П.38.3: 1. Ладика В.І, Шильман Л.З., Перцевой Ф.В., Омельченко С.Б. та ін. Методологія наукових досліджень : навч. посіб. для студентів та аспірантів спеціальності 181 «Харчові технології»: У 2 ч. Ч 1. Суми, Олді+. 2022. 352 с. (Україна). 2. Ладика В.І., Шильман Л.З, Перцевой Ф.В. та ін. Сучасні досягнення харчової науки: навч. посіб. для студентів і аспірантів спеціальності 181 «Харчові технології»: У 2 ч. Ч 2. / за заг. ред. Ладика В.І. Суми:
--	--	--	--	--	--	--	---

								Олді+, 2022. 352 с. (Україна) 3. Technology of thermostable and frozen fillings using dairy raw materials and sesame seeds concentrate / F. Pertsevov, V. Ladyka, I. Smetanska, D. Bienias, M. Ianchyk, N. Grynchenko, S. Omelchenko, O. Hrynchenko – Kharkiv: Dissa+, 2022. – 192 с. (Україна) 4. Innovative technologies and equipment: development prospects of the food and restaurant industries : Scientific monograph. Riga, Latvia : “Baltija Publishing”, 2022. 392 p. (колективна монографія: Розділ «Development of technologies of semi-finished encapsulated products based on raw milk and their operation in the conditions of intersectoral cooperation», (Латвія) 5. Гринченко Н.Г., Гринченко О.О., Пивоваров П.П., Погожих М.І. Наукове обґрунтування технологій напівфабрикатів на основі молочної сировини, одержаних шляхом реалізації потенціалу лактокальцію. Том 1. Розробка теоретичної моделі інтенсифікації технологічних процесів виробництва молочних продуктів. – Харків: ДБТУ, 2023. – 97 с. (Україна) 6. Sustainable food chain and safety through science, knowledge and business. Chapter 2. Application of the principles of ionotropic gel formation in the technology of restructured products based on fish raw materials: Scientific monograph / Hrynchenko N. H., Smetanska I. M., Hrynchenko O. O., Pyvovarov P. P., Pertsevoi F. Riga, Latvia : “Baltija Publishing”, 2023. 724 p. (Латвія) 7. Responsible production and consumption: realization in new generations of food
--	--	--	--	--	--	--	--	--

							products. Chapter 3. Development of technological principles for the production of restructured meat semi-finished products: Scientific monograph / N. Hrynchenko. Riga, Latvia : "Baltija Publishing", 2024. 432 p. (Latvia) П.38.4: 1 Методологія та організація наукових досліджень: робоча програма навчальної дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» / укладачі: Н.Г. Гринченко; ДБТУ. – Харків : 2024. П.38.7: 1. Офіційний рецензент дисертаційної роботи Скриннік В. І. на тему «Технологія структурованої десертної продукції на основі ультрафільтраційних похідних білково-вуглеводної молочної сировини в ресторанному господарстві» на здобуття ступеня доктора філософії зі спеціальності 181 «Харчові технології», 2023 р. П.38.8: 1. Керівник науково-дослідної теми № 17-23Д «Розроблення та запровадження системи НАССР для продукції з м'ясної сировини» 2. Член редакційної колегії закордонного наукового видання Sustainable food chain and safety through science, knowledge and business : Scientific monograph. Riga, Latvia : "Baltija Publishing", 2023. 3. Член редакційної колегії фахового наукового видання України «Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства та торгівлі», збірник наукових праць, 2024. П.38.11: 1. Консультування
--	--	--	--	--	--	--	---

							ТОВ «КАПС ФУД СИСТЕМС» в рамках роботи Центру технологічних інновацій «FOODTECH INNOVATION HUB» 2. Консультування ТОВ «Салтівський м'ясокомбінат» в рамках роботи Центру технологічних інновацій «FOODTECH INNOVATION HUB» П.38.14: Керівництво студентським науковим гуртком «Сучасні тенденції, тренди та вектори розвитку харчової індустрії» П.38.19: Член Харківського місцевого осередку громадської організації "Українське товариство товарознавців та технологів" (ГО "УТТТ") на базі ДБТУ (з 2025 р.). П.38.20: 1. ТОВ «ФУД ДЕВЕЛОПЕР», начальник відділу розробок (з 2019-2023 рр.) 2. ТОВ «КАПС ФУД СИСТЕМС», директор з розвитку (з 2023 р. та по т.ч.)
405012	Гринченко Наталя Геннадіївна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет переробних і харчових виробництв	Диплом магістра, Харківська державна академія технології та організації харчування, рік закінчення: 2002, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом доктора наук ДД 008450, виданий 05.03.2019, Диплом кандидата наук ДК 042319, виданий 20.09.2007, Атестат доцента 12ДЦ 035139, виданий 25.04.2013	19	ОК 1.9 Конструювання харчової продукції	Відповідає за освітньою кваліфікацією Відомості про підвищення кваліфікації: 1. Міжнародне стажування за програмою «New and innovative teaching methods» («Нові та інноваційні методи навчання») Форма – дистанційне навчання Malopolska School of Public Administration, Cracow University of Economics, Poland Малопольська школа державного управління Краківського економічного університету, Польща 2022 р. (180 год/6 кредитів). 2. Міжнародне стажування «Partnering in Business with Germany» (the Partnership program for business cooperation of the Federal Ministry for Economic Affairs and Climate Action of the

							Federal Republic of Germany with Ukraine, м. Гамбург, Німеччина) в період з червня 2023 р. по квітень 2024 р., включаючи 2 тижні перебування у м. Гамбург, Німеччина в обсязі 180 годин (6,0 кредитів ЄКТС). 3. Курс «Ефективне виробництво: практика впровадження Lean», який реалізовано в межах платформи стійкого бізнесу Академія програми розвитку ООН(ПРООН) в Україні у співпраці з Lean Institute Ukraine в межах проєкту «Трансформаційне відновлення задля безпеки людей в Україні» за змішаною формою навчання в період з «25» листопада 2024 р. по «13» грудня 2024 р. в обсязі 90 годин (3,0 кредита ЄКТС) 4. Стажування на ТОВ «Салтівський м'ясокомбінат» на тему «Вдосконалення професійної підготовки в галузі м'ясопереробки: методологія та практика розробки та вдосконалення нових технологій, контроль якості, безпечності та управління якістю продукції м'ясної промисловості» (у форматі оф-лайн) з 03 березня по 02 травня 2025 р. 180 год/6 ECTS кредитів Відповідає 10 пунктам кваліфікаційних вимог (п. 38 ЛУ): 1, 2, 3, 4, 7, 8, 11, 14, 19, 20 П.38.1: 1. Zhexenbay N., Kizatova M., Nabiyeva Zh., Foshchan A., Grynchenko O., Grynchenko N. Development technology of functional soft ice-cream using beet concentrate and probiotic // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. No. 5 (11(119)). 2022. P. 83-93. (https://journals.uran.ua/eejet/article/view/265966) 2. Pak A., Onishchenko V., Yancheva M., Grynchenko N., Dromenko O., Pak A., Inzhyyants S.,
--	--	--	--	--	--	--	---

								Onyshchenko A. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2023. Vol. 3/11 (123). P. 6-15. https://journals.uran.ua/eejet/article/view/308603
								3. Bokovets S., Pertsevoi F., Murlykina N., Smetanska I., Borankulova A., Ianchyk M., Omelchenko S., Grinchenko O., Grychenko N., Dikhtyar A., Kotliar O., Yarmosh T. Investigation of infrared spectra of agar-based gel systems for the production of jelly bars // Journal of Chemistry and Technologie. – Vol. 31 No. 1 –2023 – PP 92-103. http://chemistry.dnu.dp.ua/article/view/252647
								4. Pak A., Onishchenko V., Yancheva M., Onyshchenko A., Grynchenko N., Pak A., Inzhyyants S., Formation of functional and technological properties of the film from intestinal raw materials during the drying process // Food science and technology. 2024. Vol. 18, Issue 1. P. 73-83. https://journals.uran.ua/eejet/article/view/328922
								5. Pak A., Onishchenko V., Yancheva M., Grynchenko N., Pak A., Inzhyyants S., Onyshchenko A. Devising a technology for obtaining glued sausage casings from intestinal raw materials using electrophoresis // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2024. Vol. 4/11 (130). P. 67-75. https://journals.uran.ua/eejet/article/view/308603
								6. Ianushkevych O., Grynchenko N., Radchenko A., Smetanska I., Marynin A., Hrynchenko O. Determining the influence of technological factors on the microstructural and rheological parameters of sauces with emulsion structure. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies / Technology and equipment of food

							production. 2025. Vol. 2, No. 11 (134). P. 33–41. SCOPUS DOI: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.325417). 7. Ianushkevych O., Grynchenko N., Radchenko A., Marynin A., Hrynchenko O., Kolesnikova M. Devising a technology for hot thermostable sauces based on dairy raw materials. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies / Technology and equipment of food production. 2025. Vol. 3, No. 11 (135). P. 33–42. SCOPUS (DOI: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.330249). 6. Pak A., Onishchenko V., Yancheva M., Onyshchenko A., Grynchenko N., Pak A., Inzhyyants S., Formation of functional and technological properties of the film from intestinal raw materials during the drying process // Food science and technology. 2024. Vol. 18, Issue 1. P. 73-83. WEB OF SCIENCE 7. Pak A., Onishchenko V., Yancheva M., Grynchenko N., Pak A., Inzhyyants S., Onyshchenko A. Devising a technology for obtaining glued sausage casings from intestinal raw materials using electrophoresis // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2024. Vol. 4/11 (130). P. 67-75. SCOPUS П.38.2: 1. Патент на корисну модель “Спосіб отримання сиру плавленого ковбасного” пат. 151798 Україна: МПІК (2022.01) А23С 19/00). № u 2022 00177. Ф. В. Перцевий, Н. В. Камсуліна, П. В. Гурський, О. О. Гринченко, Н. Г. Гринченко, О. А. Маяк, С. Г. Іващенко, А. М. Діхтярь, Т. І. Маренкова, О. В. Котляр, Україна, 14.09.2022, Бюл.№ 37 2. Патент на корисну модель “Спосіб отримання сиру плавленого ковбасного” пат.
--	--	--	--	--	--	--	---

151799 Україна: МПК A23C 19/08 (2006.01). № u 2022 00184. Ф. В. Перцевий, Н. В. Камсуліна, П. В. Гурський, О. О. Гринченко, Н. Г. Гринченко, О. А. Маяк, С. Г. Іващенко, А. М. Діхтярь, Т. І. С. І. Кравченко, Котляр, Україна, 14.09.2022, Бюл.№ 37

3. Патент на корисну модель “Спосіб отримання сиру плавленого ковбасного” пат. 151800 Україна: МПК A23C 19/08 (2006.01). № u 2022 00195. П.В. Гурський, Ф. В. Перцевий, Н. В. Камсуліна, О. О. Гринченко, Н. Г. Гринченко, О. А. Маяк, С. Г. Іващенко, А. М. Діхтярь, С. Б. Омельченко, О. В. Котляр, Україна, 14.09.2022, Бюл.№ 37

П.38.3:

1. Ладика В.І, Шильман Л.З., Перцевой Ф.В., Омельченко С.Б. та ін. Методологія наукових досліджень : навч. посіб. для студентів та аспірантів спеціальності 181 «Харчові технології»: У 2 ч. Ч 1. Суми, Олді+. 2022. 352 с. (Україна).

2. Ладика В.І., Шильман Л.З, Перцевой Ф.В. та ін. Сучасні досягнення харчової науки: навч. посіб. для студентів і аспірантів спеціальності 181 «Харчові технології»: У 2 ч. Ч 2. / за заг. ред. Ладика В.І. Суми: Олді+, 2022. 352 с. (Україна)

3. Technology of thermostable and frozen fillings using dairy raw materials and sesame seeds concentrate / F. Pertsevov, V. Ladyka, I. Smetanska, D. Bienias, M. Ianchyk, N. Grynchenko, S. Omelchenko, O. Hrynchenko – Kharkiv: Dissa+, 2022. – 192 с. (Україна)

4. Innovative technologies and equipment: development prospects of the food and restaurant industries : Scientific monograph. Riga, Latvia : “Baltija Publishing”, 2022. 392

							р. (колективна монографія: Розділ «Development of technologies of semi-finished encapsulated products based on raw milk and their operation in the conditions of intersectoral cooperation», (Латвія) 5. Гринченко Н.Г., Гринченко О.О., Пивоваров П.П., Погужих М.І. Наукове обґрунтування технологій напівфабрикатів на основі молочної сировини, одержаних шляхом реалізації потенціалу лактокальцію. Том 1. Розробка теоретичної моделі інтенсифікації технологічних процесів виробництва молочних продуктів. – Харків: ДБТУ, 2023. – 97 с. (Україна) 6. Sustainable food chain and safety through science, knowledge and business. Chapter 2. Application of the principles of ionotropic gel formation in the technology of restructured products based on fish raw materials: Scientific monograph / Hrynchenko N. H., Smetanska I. M., Hrynchenko O. O., Pyvovarov P. P., Pertsevoi F. Riga, Latvia : “Baltija Publishing”, 2023. 724 p. (Латвія) 7. Responsible production and consumption: realization in new generations of food products. Chapter 3. Development of technological principles for the production of restructured meat semi-finished products: Scientific monograph / N. Hrynchenko. Riga, Latvia : “Baltija Publishing”, 2024. 432 p. (Латвія) П.38.4: 1. Конструювання харчової продукції: робоча програма навчальної дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Промислові та
--	--	--	--	--	--	--	--

								крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» / укладачі: Н.Г. Гринченко; ДБТУ. – Харків : 2024. 2. Конструювання харчової продукції: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» / укладачі: Н.Г. Гринченко; ДБТУ. – Харків : 2024. 3. Конструювання харчової продукції: методичні вказівки до виконання практичних робіт та самостійної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» / укладачі: Н.Г. Гринченко; ДБТУ. – Харків : 2024. 4. Конструювання харчової продукції: матеріал до поточного та підсумкового контролю (екзамен) з дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» / укладач: Н.Г. Гринченко; ДБТУ. – Харків : 2024. П.38.7: 1. Офіційний рецензент дисертаційної роботи Скриннік В. І. на тему «Технологія структурованої десертної продукції на основі ультрафільтраційних похідних білково-вуглеводної молочної сировини в ресторанному господарстві» на здобуття ступеня
--	--	--	--	--	--	--	--	---

						доктора філософії зі спеціальності 181 «Харчові технології», 2023 р. П.38.8: 1. Керівник науково-дослідної теми № 17-23Д «Розроблення та запровадження системи НАССР для продукції з м'ясної сировини» 2. Член редакційної колегії закордонного наукового видання Sustainable food chain and safety through science, knowledge and business : Scientific monograph. Riga, Latvia : "Baltija Publishing", 2023. 3. Член редакційної колегії фахового наукового видання України «Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства та торгівлі», збірник наукових праць, 2024. П.38.11: 1. Консультування ТОВ «КАПС ФУД СИСТЕМС» в рамках роботи Центру технологічних інновацій «FOODTECH INNOVATION HUB» 2. Консультування ТОВ «Салтівський м'ясокомбінат» в рамках роботи Центру технологічних інновацій «FOODTECH INNOVATION HUB» П.38.14: Керівництво студентським науковим гуртком «Сучасні тенденції, тренди та вектори розвитку харчової індустрії» П.38.19: Член Харківського місцевого осередку громадської організації "Українське товариство товарознавців та технологів" (ГО "УТТТ") на базі ДБТУ (з 2025 р.). П.38.20: 1. ТОВ «ФУД ДЕВЕЛОПЕР», начальник відділу розробок (з 2019-2023 рр.) 2. ТОВ «КАПС ФУД СИСТЕМС», директор з розвитку (з 2023 р. та по т.ч.)
--	--	--	--	--	--	--

Таблиця 3. Матриця відповідності програмних результатів навчання, освітніх компонентів, методів навчання та оцінювання

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначено му стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов’язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
----------------------------------	---	---	-----------------	----------------------------